

Hühnerfrikassee mit Spinat und Nudelteig-Nocken

Björn Freitag und Frank Buchholz

Für 4 Portionen:

Für den Fond:

1 großer Hähnchenschenkel	1 Möhren	1 Stg. Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 Str. Zitronenschale
1 EL weißer Pfeffer, ganz		

Für Frikassee, Nocken:

100 g Mehl	1 Ei	1 TL Salz
1 TL weißer Pfeffer, gemahlen	1 Schuss Wasser	1 große Möhre
2 Schalotten	1 EL Butter	250 g Sahne
300 ml Geflügelfond (s.o.)	100 ml Weißwein trocken	1 EL Zitronensaft
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 gekochter Hühnerschenkel	100 g grüne Erbsen
2 Hand. frischer Spinat		

Für den Fond:

500 ml Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, den Hähnchenschenkel hineingeben und alles zum Kochen bringen.

Möhren und Sellerie waschen bzw. schälen, grob kleinschneiden und hinzufügen.

Schalotte und Knoblauch schälen, halbieren und zusammen mit der Zitronenschale und den weißen Pfeffer in den Topf geben, Deckel aufsetzen und alles 20 Minuten kräftig köcheln lassen.

Dann den Fond durch ein Sieb abseihen und zusammen mit dem Hähnchenschenkel für das Frikassee verwenden.

Für Frikassee, Nocken:

Mehl, Ei, Salz, weißen Pfeffer und Wasser zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Teig zu 2 Zentimeter dicken Würsten formen und diese dann in kleine Nocken schneiden. Abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Möhre und Schalotten schälen, fein Würfeln und in der Butter in einem größeren Topf oder einer tiefen, großen Pfanne anschwitzen.

Mit Sahne ablöschen, dann den noch heißen Geflügelfond sowie den Wein hinzufügen, alles aufkochen.

Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und 10 Minuten leise köcheln lassen.

Währenddessen den Spinat waschen, putzen und trockenschleudern.

Fleisch vom Hühnerschenkel zupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Nudelteig-Gnocchi aus dem Kühlschrank nehmen, in den Sahne-Geflügel-Sud geben und 5 Minuten garen.

Spinat unterziehen und zusammenfallen lassen.

Zum Schluss die Erbsen und das Hähnchenfleisch hinzugeben. Soße ev. mit einem Schuss Wasser oder Geflügelfond verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefen Tellern anrichten und genießen.

Björn Freitag am 24. Oktober 2025