

Hühner-Frikassee, Champignons, Reis, grüner Spargel

Für zwei Personen

Für das Frikassee:

5 Hühnerkeulen, à 150g	500 ml Hühnerfond	200 ml Sahne
150 g Crème-fraîche	300 g weiße Champignons, klein	200 ml Weißwein
2 EL Mehl	1 Zitrone	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel	50 g Butter	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Butterreis:

125 g Basmatireis	50 g Butter	Salz
-------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

3 Zweige Petersilie	3 Zweige Estragon
---------------------	-------------------

Den Basmatireis mit der doppelten Menge Wasser in einem Topf aufkochen. Die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und den Reis gar kochen bis das ganze Wasser aufgesogen ist.

Für das Frikassee die Keulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Keulen beidseitig etwa fünf Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Champignons putzen, von den Enden befreien und halbieren. In derselben Pfanne, in der die Keulen angebraten wurden, die Champignons anbraten und mit dem Fond, dem Weißwein sowie der Sahne ablöschen und köcheln lassen. Die Keulen wieder zugeben und alles für zwanzig Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor Schluss die Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Den Spargel waschen, trocken tupfen sowie die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf Wasser mit dem Zucker und der Butter erhitzen und den Spargel darin bissfest garen. Der Spargel soll noch leicht bissfest sein. Anschließend den Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis abgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter verfeinern.

Das Hühnerfrikassee mit dem Reis und dem grünen Spargel auf Tellern anrichten, mit frischen Kräutern garnieren, und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 15. Oktober 2015