

Hühner-Frikassee mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	200 g kleine Champignons
300 g grüner Spargel	100 g Zuckerschoten	2 Karotten
1 Zitrone	1 Schalotte	2 EL Butter
1 EL Mehl	50 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	1 Eigelb	Pfeffer

Das Hähnchen abspülen. Zwiebel schälen und in Achtel schneiden. Das Hähnchen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben. Alles zum Kochen bringen und das Hähnchen gar kochen (ca. 1 Stunde), anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen. Dann heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Spargel am unteren Drittel schälen, die harten Enden abschneiden, die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zuckerschoten in Rauten schneiden. Karotten schälen, zuerst in Streifen, dann in Rauten schneiden. Alle vorbereiteten Gemüse und die Pilze in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Schalotte schälen und fein hacken. Die Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, verrühren, mit Sahne ablöschen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit 1/2 l passierter Geflügelbrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Saucentopf vom Herd ziehen, 1 EL kalte Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Gemüsestücke, das Hühnerfleisch und die gehackten Kräuter zugeben und nochmals erwärmen, nicht mehr kochen lassen. Das Hühnerfrikassee anrichten, dazu passt sehr gut Reis.

Vincent Klink 24. Mai 2012