

Auf Französisch bedeutet „fricassée“
Sammelsurium und bezeichnet alle hellen
Ragouts mit weißem Fleisch.
Hühnerfrikassee ist aber auch ein Klassiker der
deutschen Küche!

Hühnerfrikassee

Zutaten:

| | | | |
|-----------------|--|------------|------------------------|
| 1 | Suppenhuhn | 100g | Mehl |
| 2 | Zwiebeln, mittelgroß | 2-3 | Lorbeerblätter |
| | Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) | 1 TL | Pfefferkörner, schwarz |
| | Salz, Pfeffer & Zucker | 2 EL | ÖL |
| 500g | weißer Spargel | 300g | Langkornreis |
| | (falls gerade Spargelzeit ist) | 100g + 25g | Butter |
| 500g | kleine Champignons | 200g | Schlagsahne |
| einige Spritzer | Zitronensaft | 2 | Eigelb |
| 200g | TK-junge-Erbсен | ½ Bund | Petersilie |

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Möhren und Sellerie schälen. Lauch putzen. Alles waschen und in grobe Stücke schneiden.
Das Hähnchen gründlich waschen.

Hähnchen mit dem Suppengemüse, Zwiebeln, Lorbeer, 2 TL Salz, Pfefferkörnern und 3 Liter **kaltem Wasser** in einen Topf geben - aufkochen.
Zugedeckt ca. 1 ½ Stunden köcheln. Den dabei entstehenden Schaum zwischendurch immer wieder abschöpfen.

Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker ca. 15 Minuten kochen. Abgießen. Pilze putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Hähnchen aus der Brühe heben. Brühe durch ein Sieb gießen und in einem Topf auffangen. Ca. 1,5 Liter Brühe abmessen und auskühlen lassen.
Rest Brühe andersweitig verwenden – z.B. für eine leckere Nudelsuppe.

Die Haut vom Hähnchen abziehen. Das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Reis in knapp 600ml köchelndem Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen.

100g Butter in einem großen Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Mit Brühe ablöschen. Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Eigelbe verquirlen und ca. 4 EL heiße Soße tröpfchenweise einrühren. Eimasse dann in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren in die Soße einlaufen lassen. Fleisch, Spargel, Pilze und die aufgetauten Erbsen zufügen. Soße erhitzen, aber **NICHT KOCHEN**. Würzen.

25g geschmolzene Butter unter den heißen Reis rühren. Petersilie waschen und hacken. Reis evtl. in gefettete Tassen füllen, andrücken und direkt auf die Teller stürzen. Mit dem Frikassee anrichten, mit Petersilie bestreuen.