Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons

Mit den richtigen Zutaten und Gewürzen wird aus einem einfachen Rezept ein köstliches Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 TL	Pfefferkörner
5 Stk.	Wacholderbeeren
3 Stk.	Nelken
100 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
500 g	Spargel (weiß)
250 g	Spargel (grün)
150 g	Champignons
1 Prise	Zucker
30 g	Butter
30 g	Mehl
50 ml	Schlagobers
1 Schuss	Zitronensaft
4 Stiele	Estragon
1 Prise	Cayennepfeffer
1.5 l	Wasser

Zubereitung

1. Für das **Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons** zu Beginn die Zwiebel abziehen und halbieren. Eine Pfanne mit Alufolie belegen und vorheizen, die Zwiebelhälften mit der gewölbten Seite nach oben einlegen und rösten, bis sie gut Farbe bekommen.

2. Weißwein und Wasser in einen großen Topf füllen. Hähnchenkeulen, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken, Salz und Lorbeerblätter zufügen und zum Kochen bringen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur rund 30 Minuten sanft köcheln lassen.

3. Unterdessen einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und etwas Zucker zufügen. Den grünen Spargel bei Bedarf waschen und die holzigen Enden entfernen, den weißen Spargel schälen und ebenfalls die holzigen Enden entfernen, beide Sorten in etwa 2 Zentimeter große Stücke schneiden.

4. Sobald das Wasser kocht, den Spargel darin 3 bis 4 Minuten blanchieren. Anschließend in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, abtropfen lassen. Die Champignons nicht waschen, aber gründlich mit Küchenpapier putzen.

5. Nach der Garzeit die Hähnchenkeulen aus dem Sud nehmen, auf einen Teller legen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen, das Fleisch vom Knochen ablösen, in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen.

6. Den Sud durch ein Sieb abseihen und wieder in den Topf füllen. Erneut aufkochen lassen. Parallel dazu die Butter in einem weiterenTopf zerlassen, das Mehl mit einrühren und stetig weiterrühren, bis es schäumt. Von der heißen Brühe etwa 0,6 Liter abnehmen und zur Einbrenn geben, zum Kochen bringen und ständig rühren. Temperatur reduzieren, Champignons und Schlagobers zufügen. Etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

7. Anschließend das Fleisch und den blanchierten Spargel mit in den Topf geben und noch etwa 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Cayennepfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Hühnerfrikassee auf Tellern anrichten und mit frisch gehackten Estragon bestreuen, sofort servieren.

Tipp

Als klassische Beilage schmeckt Reis zum Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons. Man kann auch wie auf dem Bild gedünstete Karotten mit zum Gericht geben.