

Hähnchen-Frikassee mit Sekt-Creme

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilets	150 g Fettuccine	100 g Kaisergranaten
1 Schalotte	1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei
25 g Butter	125 g Crème-fraîche	1 Zweig Estragon
100 ml trockener Sekt	1 Prise Cayennepfeffer	weißer Pfeffer
Salz		

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Den Estragon zupfen und anschließend klein schneiden. Ein Viertel der Zitrone auspressen. Die Hähnchenbrustfilets mit dem weißen Pfeffer, dem Estragon und dem Zitronensaft marinieren. Anschließend zehn Minuten ziehen lassen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Scampi waschen und trocken tupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend die Nudeln darin bissfest garen. Das Hähnchenbrustfilet aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in zentimeterdicke Streifen schneiden. Die restliche Marinade aufbewahren. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Hähnchenbruststreifen unter Umwenden vier Minuten hellbraun anbraten. Anschließend die Schalotte hinzufügen und eine Minute mit braten, anschließend die Scampi hinzufügen und erneut eine Minute braten. Das Ganze von Zeit zu Zeit wenden. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Crème-fraîche unter das Frikassee mischen und heiß werden lassen. Anschließend den Sekt hinzugeben und erneut heiß werden lassen. Das Ganze mit Salz, Cayennepfeffer und der restlichen Marinade pikant abschmecken. Das Frikassee mit der Sektkreme auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Balfer am 02. Juni 2010