

Hühner-Scampi-Frikassee mit Sektcreme

Für zwei Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	100 g Scampi	200 g Reis
1 unbehandelte Zitrone	1 Schalotte	1 Ei
25 g Butter	125 g Crème-fraîche	100 ml trockener Sekt
1 Zweig Estragon	Salz, weißer Pfeffer	Cayennepfeffer

Den Reis in ausreichend Salzwasser bissfest garen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Den Estragon waschen, trockenschleudern und die Blätter klein schneiden. Die Zitrone halbieren. Die Hähnchenbrustfilets mit dem weißen Pfeffer einreiben, mit den Estragonblättern bestreuen und dem Saft der Zitrone beträufeln. Das Ganze zugedeckt zehn Minuten marinieren. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Scampi waschen, trockentupfen und, wenn nötig, den Darmstrang entfernen. Die Hähnchenbrustfilets aus der Marinade entnehmen, gut trockentupfen und die Marinade aufbewahren. Das Fleisch in zentimeterbreite Streifen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Fleischstreifen unter Umwenden von allen Seiten etwa vier Minuten hellbraun anbraten. Die Schalotte hinzufügen und etwa eine Minute mitbraten. Anschließend die Scampi hinzufügen und alles unter Wenden eine weitere Minute braten. Das Ei trennen. Die Crème-fraîche mit dem Eigelb verquirlen, unter das Frikassee mischen und erhitzen lassen, aber nicht kochen. Den Sekt dazugießen. Das Frikassee mit Salz, Cayennepfeffer und der Marinade pikant abschmecken.

Ingo Krämer am 10. April 2012