

Hühner-Frikassee mit Reis und Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für das Hühnerfrikassee:

1 Hühnerbrust, à 400 g	200g Reis	200 g Mehl
150 g kleine Champignons	1 Zitrone	200 g Butter
3L Hühnerfond	1 Muskatnuss	Paprikapulver, edelsüß

Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

2 Gurken	1 Zitrone	1 Zwiebel
50 ml Buttermilch	10 EL Keimöl	100 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer	1 Möhre

4 Stiele Petersilie

Für den Reis einen Topf mit Wasser aufsetzen. Für das Hühnerfrikassee einen Topf mit dem Hühnerfond zum Kochen bringen. Das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Paprika würzen. Für das Fleisch eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und anschließend das gewürzte Hühnerfleisch in der Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Das Hühnerfleisch in den kochenden Hühnerfond geben und für zehn Minuten kochen. Anschließend das Hühnerfleisch aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für den Gurkensalat die Gurken waschen, schälen und reiben. Den Saft einer Zitrone auspressen. Anschließend die geriebene Gurke mit der Buttermilch und dem Keimöl vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Dill klein hacken und untermischen. Für das Frikassee eine Pfanne mit Butter erhitzen. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und fünf Minuten in der Butter braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in einer Schale zur Seite stellen. Den Reis in das kochende Wasser geben und zwei Teelöffel Salz hinzufügen. Den Reis 15 Minuten kochen, anschließend abgießen und fünf Minuten ziehen lassen. Für das Frikassee den Saft der Zitrone auspressen. Einen Topf mit der restlichen Butter erhitzen und mit dem Mehl zusammen eine Mehlschwitze ansetzen. Diese mit dem Hühnerfond aufgießen bis die Mehlschwitze cremig ist. Anschließend Muskatnuss in die Mehlschwitze reiben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pilze und das Hühnerfleisch in die Mehlschwitze geben und aufkochen lassen. Für die Garnitur die Möhre waschen, schälen und mit einem Sparschäler Streifen abziehen. Auf Tellern das Hühnerfrikassee mit Reis und Gurkensalat anrichten, mit den Möhrenstreifen und der Petersilie garnieren und servieren.

Dominique Matthes am 09. Oktober 2014