

Hühner-Frikassee mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	

Für das Fleisch:

2 Hähnchenbrüste à 150 g	2 EL Butterschmalz
--------------------------	--------------------

Für das Hühnerfrikassee:

1 Karotte	150 g Erbsen	100 g braune Champignons
2 weiße Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone (Saft, Zesten)
400 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
2 EL Butterschmalz	2 Lorbeerblätter	2 Wacholderbeeren
Zucker	Muskatnuss	Stärke, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

Die mittelgroßen Kartoffeln schälen und halbieren. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Kartoffelhälften 25 Minuten garen. Abgießen und auffangen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und Kartoffeln darin bei niedriger Hitze anschwanken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Petersilie unter die Kartoffeln geben. Mit Salz und Muskat abschmecken und nochmal durchschwenken.

Für das Fleisch:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Hähnchen scharf anbraten, herausnehmen und bei Seite legen.

Für das Hühnerfrikassee:

Die Pilze putzen und vierteln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Von der Zitrone Zesten reißen, Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Karotte schälen und in fein würfeln. Pilze in der Fleischpfanne kross anbraten und etwas Butterschmalz hinzugeben. Schalottenwürfel und Karotte hinzugeben und alles anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und komplett reduzieren lassen. Erbsen dazugeben. Mit Geflügelfond aufgießen. Knoblauch abziehen und halbieren. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Knoblauch in einen Teebeutel geben und in den Sud für 5 Minuten hängen. Sahne hinzugebe und einköcheln lassen. Stärke in einem Becher mit Wasser anrühren. Teebeutel entfernen und mit Stärkemischung abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Zucker, Zitronenzesten und Zitronensaft abschmecken. Die Hähnchenbrust zum Frikassee geben.

Das Hühnerfrikassee auf Tellern anrichten, Petersilien-Kartoffeln dazugeben und servieren.

Daniel Dannenberg am 16. August 2017