

Hühner-Frikassee, Gemüse, Himbeeren, Hühnerhaut-Crunch

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Karotte	1 Urkarotte	1 gelbe Karotte
200 g Thaispargel	100 g braune Enoki-Pilze	100 g weiße Enoki-Pilze
4 Kräuterseitlinge	200 g Zuckerschoten	80 g TK-Erbsen
1 kleine Kartoffel	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 große weiße Zwiebel
2 Limetten, davon Abrieb	300 ml Hühnerfond	150 ml Sahne
150 ml trockener Weißwein	Muskatnuss	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Reis und das Fleisch:

400 g ausgekeulte	Hähnchenoberschenkel	1 Limette, davon Abrieb
120 g Jasminreis	700 ml Hühnerfond	

Für den Hühnerhaut-Crunch:

Haut von Hähnchenoberschenkeln	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------------	------------	---------------

Für die Garnitur:

Köpfe vom Thai-Spargel	100 g Himbeeren	2 Zweige Kerbel
1 EL Senfkörner		

Für das Gemüse: Die Zwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne mit Öl dünsten. Mit Wein ablöschen und reduzieren. Erneut mit Weißwein ablöschen, Hühnerfond hinzugeben und reduzieren.

Zuckerschoten waschen und in feine Streifen schneiden. Karotten waschen und in kurze Julienne-Streifen schneiden. Thaispargel waschen, Köpfe abschneiden und für Garnitur beiseitelegen. Rest vom Thaispargel in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuterseitlinge und Enoki-Pilze putzen und fein schneiden.

Zuckerschoten, Erbsen, Karotte und gelbe Karotte kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Urkarotte aufgrund der Färbung separat blanchieren und abschrecken. Limette waschen und Schale abreiben.

Rohe Kartoffel reiben, mit Limettenabrieb, Sahne in Weißwein-Hühnerfond-Reduktion geben.

Für den Reis und das Fleisch: Haut von den Schenkeln lösen und für den Hühnerhaut-Crunch beiseitelegen. Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Limette waschen und Schale abreiben. Limettenabrieb zum Hühnerfond geben. Aufkochen lassen und darin Reis und Fleisch etwa 20 Minuten kochen lassen.

Huhn entnehmen und mit einer Gabel in mundgerechte Stücke ziehen.

Gemüse mit dem gezupften Fleisch in Weißwein-Hühnerfond-Reduktion geben und vermengen. Wenn gewünscht, etwas Gemüse zur Garnitur beiseitelegen.

Für den Hühnerhaut-Crunch: Haut vom Fleisch in eine heiße Pfanne mit Öl legen, mit einem Topf beschweren und rösten. Wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Krosse Hühnerhaut auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. In kleinere Stücke bröseln.

Für die Garnitur: Spargelköpfe kurz im warmen Fett der ausgelassenen Hühnerhaut schwenken. Himbeeren waschen, klein schneiden und beiseitelegen.

Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

Den Reis in einem Servierring an den Rand andrücken. Das Frikassee in die Mitte vom Reis geben. Mit Hühnerhaut und Garnitur garnieren.

Sally-Samantha Naumann am 30. Mai 2022