

Hähnchen-Frikassee

Für 2 Personen

6 getrocknete Morcheln	80 g Reis	1 Hähnchenbrust (400 g)
1 Zwiebel	1/2 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
Salz	100 ml Sahne	80 g frische Morcheln
40 g Butter	2 EL Mehl	2–3 Stiele glatte Petersilie
Pfeffer	Zitronensaft	

Morcheln in Wasser einweichen. Reis weich kochen und das Fleisch abspülen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Fleisch und Zwiebeln mit Pfefferkörnern und Lorbeer in einen Suppentopf geben und mit Wasser bedecken. 1 TL Salz zugeben und alles rund 20 Minuten köcheln lassen. Fleisch herausheben und abtropfen lassen. Fond durch ein feines Sieb passieren. 1/2 l Fond und Sahne in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze um die Hälfte einkochen. Die eingeweichten Morcheln mit in den Fond geben und ungefähr 5 Minuten garen. Butter und Mehl glatt verkneten. Stückchenweise in den heißen Fond einrühren. Soße ca. 1 Minute köcheln lassen. Das Fleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Hähnchenfleisch in die Soße geben und nochmals kurz erhitzen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie darüber streuen. Frikassee mit dem Reis anrichten.

Tipp: Das Frikassee lässt sich auch gut in Blätterteigpasteten anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. Januar 2008