

Hähnchen-Frikassee mit Pfitzauf

Für 4 Personen

1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Schalotte
150 g kleine Champignons	3 Stangen Staudensellerie	Salz
2 EL Butter	1 EL Mehl	40 ml Sahne
1 Eigelb	Pfeffer	1 Spitzer Zitronensaft
1 EL Kapern mit Flüssigkeit		

Für die Pfitzauf:

130 g Mehl	250 ml Milch	1 Prise Salz
2 Eier	30 g weiche Butter (fast flüssig)	Butter

Das Hähnchen abspülen. Zwiebel schälen und in Achtel schneiden. Das Hähnchen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben. Alles zum Kochen bringen und das Hähnchen gar kochen (ca. 1,5 Stunden), anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen. Dann heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Staudensellerie waschen und 1 cm dicke Stücke schneiden. Champignons und Staudensellerie separat kurz in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Für die Pfitzauf Mehl, Milch, Salz und Eier mit dem Mixer gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern, man kann auch Kaffeetassen oder noch besser Silikon-Muffins-Formen verwenden. Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Die Pfitzauf, daher der Name, sollten um das Dreifache aufgegangen sein. Dann bei geöffneter Ofentür noch kurz ruhen lassen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Die Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben und kurz anrösten, mit Sahne ablöschen und gut verrühren. Mit 1/2 l zuvor passierter Geflügelbrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, 1 EL kalte Butter und das Eigelb untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons, Staudensellerie, Kapern mitsamt der Kapernflüssigkeit und das Hühnerfleisch zugeben und nochmals erwärmen, nicht mehr kochen lassen. Pfitzauf aus der Form stürzen und mit dem Frikassee anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Januar 2009