

Hühner-Frikassee mit Champignons

Für 4 Personen

1 Freilandhuhn (1,3 kg)	1 Zwiebel	1/2 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkörner	Salz
6 Stangen Spargel	150 g kleine Champignons	200 g Basmatireis
1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
100 ml Sahne	1 Eigelb	Pfeffer
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Kapern	

Am Vortag, das Huhn abspülen. Zwiebel schälen und vierteln. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit dem Huhn, Lorbeer und Pfefferkörnern und 1 TL Salz in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Danach ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze garen. Dabei den sich bildenden Eiweißschaum immer wieder abschöpfen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Huhn in der Brühe auskühlen lassen. Das Huhn herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb geben. Das Hühnchenfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, den Spargel schälen und in 3-4 Stücke schneiden. Champignons putzen und vierteln. Spargel und Pilze nacheinander in Salzwasser blanchieren. Spargel ca. 3-4 Minuten. Die Pilze etwa 1 Minute. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Reis in kochendem Salzwasser, bei schwacher Hitze 18-20 Minuten garen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüber stäuben und kurz anrösten. Mit ca. 500 ml der Hühnerbrühe ablöschen und gut verrühren. Sahne ebenfalls unterrühren und alles ca. 10 Minuten garen. Den Topf vom Herd ziehen, Eigelb mit etwas von der heißen Flüssigkeit mischen und unterrühren. 1 EL kalte Butter ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons, Spargel, Kapern inklusive der Kapernflüssigkeit und das Hühnerfleisch zugeben und nochmals erwärmen. Nicht mehr kochen lassen. Reis abgießen und ringförmig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Hühnerfrikassee hinein geben und servieren.

Vincent Klink am 02. Mai 2013