

# Frühling-Frikassee mit Kartoffel-Brei

## Für 4 Personen

2 l Wasser	200 ml Weißwein	Salz
1 Lorbeerblatt	2 Bio-Knoblauchzehen	4 Hähnchenkeulen
2 Möhren	200 g Sellerieknolle	1 Lauchstange
2 Bund Kerbel	50 g Baby-Spinat	30 g Butter
20 g Mehl	300 ml Milch	1 Bio-Zitrone

## Für den Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	200 ml Milch
50 g Butter	1 Prise Muskat	

Für das Frikassee in einem Topf Wasser, Wein, 1 TL Salz, Lorbeerblatt und die ungeschälten Knoblauchzehen aufkochen. Die Hähnchenkeulen abwaschen und in den kochenden Sud geben. Zugedeckt bei niedriger Temperatur die Keulen zunächst 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Möhren und Sellerie putzen, waschen und schälen. Die Möhren schräg in dünne Scheiben schneiden, den Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden.

Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in grobe Ringe schneiden.

Nach 30 Minuten Kochzeit der Hähnchenkeulen Möhre, Sellerie und Lauch mit in den Topf geben und alles noch ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gegarte Keulen, Möhren und Sellerie aus der Brühe heben und leicht abkühlen lassen. Von den Keulen die Haut abziehen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten knusprig backen. In der Zwischenzeit für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. Die Geflügelbrühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, 300 ml davon für die Sauce beiseitestellen.

**Tipp:** Die restliche Brühe kann heiß in ein gut verschließbares Glas abgefüllt werden und nach dem Abkühlen im Kühlschrank gut 1 Woche aufbewahrt werden. Das Fleisch von den Keulen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die knusprig gegarte Haut aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, grob zerbröseln.

Für die Sauce Kerbel abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Etwa  $\frac{1}{4}$  der Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Spinat gut waschen.

Für die Sauce Butter in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren zugeben und kurz anschwitzen. Dann die Milch und 300 ml Hühnerbrühe unter Rühren zugießen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten offen köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln abgießen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen. Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren, dann die braune Butter untermischen.

Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Kerbel und Spinat zur Sauce geben, sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Sauce mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Möhren, Sellerie und Fleisch in die Sauce geben und darin erwärmen.

Etwas Kartoffelpüree auf Teller geben, die Sauce inklusive Fleisch und Gemüse darauf geben. Mit restlichen abgezupften Kerbelblättchen und krosser Hühnerhaut garniert servieren.

Sören Anders am 06. Mai 2022