

# Weißes Coq au vin mit Spargel und Pfifferlingen

**Für 8 Personen**

**Für die Sauce:**

2 EL Zwiebelwürfel	1 EL Karottenwürfel	1 EL Selleriewürfel
1 TL Puderzucker	2 EL Noilly Prat	1 EL Cognac
100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	3 Scheiben Ingwer	1 EL getrock. Steinpilze
1 Vanilleschote (ca. 3 cm)	2 TL Speisestärke	1 Gewürznelke
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	100 g Sahne	1 TL Dijon-Senf
20 g kalte Butter	Salz	$\frac{1}{2}$ TL Limetten-Abrieb
Limettensaft	Muskatnuss	geriebene Zimtrinde
Salz		

**Für den Spargel:**

12 Stangen grüner Spargel	2 Handvoll Pfifferlinge	75 ml Hühnerbrühe
1 EL braune Butter	mildes Chilisalz	Kerbelblätter

**Außerdem:**

4 Hähnchenbrustfilets

Für die Sauce die Gemüsewürfel in einen Topf geben und darin sanft erhitzen. Den Puderzucker über das Gemüse stäuben und etwas andünsten, dann mit Noilly Prat, Cognac sowie Wein ablöschen und alles auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Brühe angießen, Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwer, Steinpilze samt Vanilleschote dazugeben und alles einmal aufkochen.

Die Speisestärke mit 1 bis 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Die Gewürznelke und die Pfefferkörner hinzufügen und die Sauce knapp unter dem Siedepunkt 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Sahne, den Senf und die kalte Butter dazugeben und mit dem Stabmixer unterrühren. Die Sauce mit Salz, Limettenschale und -saft abschmecken.

Für den Spargel die Stangen waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Stangen schräg halbieren. Die Pfifferlinge gründlich putzen und, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Den Spargel mit der Brühe in eine Pfanne geben. Ein Blatt Backpapier darauflegen und den Spargel knapp unter dem Siedepunkt 8 bis 10 Minuten weich dünsten. Nach etwa 7 Minuten die Pfifferlinge dazugeben. Zuletzt die braune Butter hinzufügen und alles mit Chilisalz würzen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und jeweils in 4 Stücke schneiden. Das Fleisch in der Sauce knapp unter dem Siedepunkt 5 bis 10 Minuten saftig durchziehen lassen. Zuletzt die Sauce mit Muskatnuss und Zimt würzen und mit Salz abschmecken.

Je 2 Hähnchenstücke auf vorgewärmte kleine Teller oder Schälchen verteilen. Die Sauce nach Belieben mit dem Stabmixer aufschäumen und die Fleischstücke mit der Sauce überziehen. Die Spargelstücke und Pfifferlinge daraufsetzen und mit Kerbel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 17. Dezember 2019