

# Hähnchen-Schnitzel mit Spargel

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

300 g Hähnchenbrustfilet    10 g Speisestärke                    25 g Butterschmalz  
Salz                                    Pfeffer

**Für den Reis:**

150 g Basmati                    Salz

**Für den Spargel:**

4 Stangen weißer Spargel    5 Stangen grüner Spargel    1 rote Zwiebel  
50 ml Geflügelfond            75 ml Crème-fraîche            150 g Butter  
 $\frac{1}{4}$  Bund Kerbel

**Für das Schnitzel:**

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und gleichmäßig mit Speisestärke bestäuben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen leicht darin braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Fleischpfanne für den Spargel weiterverwenden.

Paniert man die rohe Hähnchenbrust mit Stärke, so bleibt der Bratensaft im Fleisch erhalten und geht nicht verloren.

**Für den Reis:**

Einen Topf mit 230 ml Wasser aufsetzen, salzen und den Reis circa 20 Minuten darin kochen. Danach ziehen lassen.

**Für den Spargel:**

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Weißen Spargel ganz und grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden 2 cm kürzen.

Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schräg anschneiden. Zwiebeln und Spargel in die Fleischpfanne (von oben) geben und im Fett der Hähnchenstücke anbraten. Etwas Geflügelfond angießen und den Spargel darin schmoren lassen. Angedünstetes Gemüse nun aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

In derselben Pfanne nun noch etwas Geflügelfond mit Crème fraîche hineingeben. Gebratenes Hähnchen (von oben) hinzufügen und darin gar ziehen lassen. Anschließend die Schnitzel herausnehmen und beiseitestellen. Die entstandene Sauce 3-5 Minuten köcheln lassen und in einen Topf gießen. Das Gemüse wieder zurück in die Pfanne geben.

Zur entstandenen Sauce etwas Butter in den Topf geben und mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Buttersauce danach über den Spargel in die Pfanne gießen und gut verrühren. Das Schnitzel hinzugeben und durchschwenken. Zum Garnieren Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Den Spargel sollten Sie niemals in Wasser kochen. Entweder dünsten oder in Alufolie oder im Dampfgarer garen. Spargel laugt beim Wasserkochen aus, deshalb ist es wichtig, ihn langsam zu garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.

Johann Lafer am 12. Mai 2020