

Hähnchen-Frikassee mit Fluss-Krebsen in Safran-Soße

Für 4 Personen

Soße:

1 EL Puderzucker	100 ml Champagner, brut	250 ml Geflügelbrühe
0,5 Döschen Safran-Fäden	100 g Sahne	2 TL Speisestärke
1 Scheibe Knoblauch	1 EL Butter, kalt	Kurkuma
Chilipulver, mild	Salz	

Gemüse:

0,5 Bund Spargel, grün	1 Bund Minikarotten	1 Bund Frühlingszwiebeln
80 g Egerlinge, sehr klein	Salz	

Huhn:

4 Hähnchenbrüste, enthäutet	1 EL Butter, braun
-----------------------------	--------------------

Fertigstellung:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
3 – 4 EL Gemüsebrühe	2 Scheiben Ingwer	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	100 g Flusskrebisfleisch	1 EL Butter, braun
Chilisalz, mild		

Anrichten:

1 Trüffel, klein	Kapernäpfel
------------------	-------------

Soße: In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker goldbraun karamellisieren, mit Champagner ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Den Safran dazu geben, den Topf vom Herd nehmen und fünf Minuten ziehen lassen bis sich die Farbe entwickelt hat. Dann die Sahne zu der Soße geben und einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Die Knoblauchscheibe mit der Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und einer Prise Kurkuma würzen.

Gemüse: Den Spargel im unteren Drittel schälen, das holzige Ende entfernen und schräg in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den kleinen Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter abschneiden, die Karotten putzen und schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Egerlinge putzen. Spargel, Karotten und Frühlingszwiebeln nacheinander in kochendem Salzwasser jeweils bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Huhn: Die Hähnchenbrust in eineinhalb bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum einige Minuten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen. In die Safransoße geben, erwärmen, aber nicht kochen lassen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Fertigstellung: Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone heraus schneiden. Spargel, Karotten und Frühlingszwiebeln in einer großen Pfanne in der Brühe mit Knoblauch, Ingwer, Vanille, Zimt, Zitronenschale und Orangenschale erhitzen. Zum Schluss die Egerlinge und das Krebsfleisch dazu geben, die braune Butter hinzufügen und mit Chilisalz würzen. Die ganzen Gewürze vor dem Anrichten entfernen.

Anrichten: Das Hühnerfrikassee auf vertieften warmen Tellern anrichten und mit Gemüse, Krebsen und Kapernäpfeln garnieren. Etwas Trüffel darüber reiben.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2011