

# Hühner-Frikassee mit Spargel und Risi-Bisi

## Für 4 Personen:

|                   |                          |                               |
|-------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Zutaten           | 1 Zwiebel                | 4 Hähnchenkeulen              |
| 1.5 l Wasser      | 3 Lorbeerblätter         | 0.5 TL schwarze Pfefferkörner |
| 5 Wacholderbeeren | 3 Nelken                 | Salz                          |
| 100 ml Weißwein   | 500 g weißer Spargel     | 250 g grüner Spargel          |
| Zucker            | 150 g kleine Champignons | 2 EL Butter                   |
| 50 ml Schlagsahne | Cayenne-Pfeffer          | 1 Spitzer Zitronensaft        |
| 4 Stiele Estragon |                          |                               |

## Für den Reis mit Erbsen:

|                    |                           |                    |
|--------------------|---------------------------|--------------------|
| 250 g Basmati-Reis | Salz                      | 1 Zwiebel          |
| 2 EL Butter        | 100 g tiefgekühlte Erbsen | 100 ml Hühnerbrühe |

Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne dunkelbraun rösten. Zusammen mit Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen, dann 30 Minuten bei milder Hitze sieden.

Inzwischen den weißen Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur die trockenen Enden abschneiden. Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden. In kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 2-4 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Champignons putzen.

Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob zerzupfen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und aufschäumen. Etwa die Hälfte der Brühe dazugießen, aufkochen. Sahne und Champignons hinzufügen und 5 Minuten sanft kochen lassen. Spargel und Hähnchenfleisch dazugeben und weitere 8-10 Minuten garen. Mit Salz, 1 Prise Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

## Für den Reis mit Erbsen:

Basmati-Reis in reichlich kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, salzen.

Erbsen und Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Hühnerbrühe dazugeben, aufkochen und bei sehr milder Hitze zugedeckt 5-10 Minuten gar ziehen lassen.

Zum Hühnerfrikassee servieren.

Tim Mälzer am 10. April 2021