

# Hühner-Frikassee

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 Hähnchenkeulen (a 350 g)	3 Lorbeerblätter
1/2 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 (30 g)	2 El Mehl (30 g)	50 ml Schlagsahne
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	4 Stiele Estragon

Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne dunkelbraun rösten. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5 l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen, dann 30 Min. 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 große Stücke schneiden. In kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 2-4 Min. 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 zerpfeifen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und aufschäumen. Ca. 600 ml Brühe zugießen, aufkochen. Sahne und Champignons zugeben und 5 Min. sanft kochen lassen. Spargel und Hähnchenfleisch zugeben und weitere 8-10 Min. garen. Mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011