

Hühnerfrikassee mit Morcheln und zweierlei Spargel

Zutaten für das Morchel-Ragout (für 4 Personen):

- 90 g Butter
- 2 Schalotten
- 1 kg Morcheln
- grobes Meersalz
- 500 ml flüssige Sahne
- 60 g geschlagene Sahne
- 0,5 Zitrone
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer

Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Morcheln putzen und gründlich waschen. Zitrone auspressen.

Die Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Kasserolle zerlassen. Die Schalotten unter gelegentlichem Rühren circa 4 Minuten darin glasig anschwitzen. Die Morcheln und die restliche Butter dazugeben, gut umrühren und mit grobem Meersalz würzen. Zugedeckt etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Die Pilze mit einer Schaumkelle aus der Kasserolle nehmen und beiseite stellen. Die Kochflüssigkeit bei mittlerer Hitze auf etwa 2 Esslöffel einkochen lassen. Flüssige Sahne angießen und das Ragout unter gelegentlichem Rühren 12-14 Minuten kochen lassen, bis es eingedickt ist. Es sollte so dick sein, dass es am Rücken eines Holzlöffels haftet. Die Morcheln in die Kasserolle zurückgeben, Zitronensaft und geschlagene Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf zugedeckt beiseite stellen.

Zutaten für das Fleisch:

- 4 EL Olivenöl
- 45 g Butter
- 4 (mit Haut, entbeint) Hähnchenbrüste
- 4 (ohne Haut, entbeint) Hähnchenkeulen
- 2 Zehen Knoblauch
- 125 ml Hühnerbrühe
- 400 ml Hühnerjus
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer

Backofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Hälfte des Olivenöls bei mittlerer Hitze in einer hohen, feuerfesten Kasserolle erhitzen. Butter hinzufügen. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in die Kasserolle legen, auf jeder Seite 3-4 Minuten anbräunen und dann herausnehmen. Hähnchenkeulen ebenfalls würzen und anbraten. Die Hähnchenbrust wieder dazugeben und zerdrückten Knoblauch sowie das restliche Öl hinzufügen.

Die Kasserolle in den vorgeheizten Ofen stellen und das Fleisch circa 10 Minuten garen, bis beim Einstechen ein klarer Saft herausrinnt. Die Geflügelteile auf ein Gitter legen und dieses auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 120 Grad (Ober-/Unterhitze) herschalten.

Das Fett aus der Kasserolle abschöpfen und die Bratflüssigkeit auf dem Herd bei mittlerer bis starker Hitze mit Hühnerbrühe ablöschen. Dabei den Bratensatz vom Boden lösen. Hühnerjus angießen, alles aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze um ein Viertel reduzieren. Die Soße dann durch ein feines Sieb in einen mittelgroßen Topf passieren.

Zutaten für den Spargel:

- 400 g grüner Spargel
- 400 g weißer Spargel
- Salz
- Zucker
- 2 EL Rapsöl
- 30 g Butter
- 4 Stiele Kerbel
- 1 Bio-Orange

Orange fein abreiben, Kerbel waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Holzige Enden vom Spargel abschneiden. Weißen Spargel ganz schälen, vom grünen nur das untere Drittel. Kochendes Wasser mit etwas Salz und Zucker würzen und den Spargel darin etwa 3 Minuten kochen. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Spargelstangen schräg halbieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten braten. Kurz vor dem Anrichten noch ein Stück Butter hinzufügen, mit Salz und Zucker abschmecken und mit Orangenabrieb und Kerbel verfeinern.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 09.05.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen