

Hühnerfrikassee mit Spargel und Risi-Bisi

Zutaten für das Frikassee (für 4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 4 Hähnchenkeulen
- 3 Lorbeerblätter
- ½ 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
- 2 EL Mehl
- 50 ml Schlagsahne
- Cayenne-Pfeffer
- 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 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. Mehliterrühren und aufschäumen. Etwa 600 ml 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, einer Prise Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft würzen. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Zutaten für den Reis mit Erbsen (Risi-Bisi):

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

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.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 24.02.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

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