

Hühnerfrikassee by Jörg Thadeusz

Dieses köstliche Hühnerfrikassee schmeckt auch am zweiten Tag noch fantastisch. Es ist das Rezept und "Signature Dish" von Jörg Thadeusz. Das Gericht, das er praktisch im Schlaf kochen kann.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

50 g 50 g Butter (oder mehr)
3-4 EL Mehl
500 ml Hühnerbrühe
Worcestersauce
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Saft einer halben Zitrone
2 EL Sahne
Erbsen (TK-Ware macht den Job)
Spargel (entweder frischer grüner oder außerhalb der Saison Spargel aus dem Glas)
300 g Champignons
400 g Hühnerbrustfilet

Zubereitung

1. Ein zwei Daumen großes Stück Butter bei moderater Temperatur zerlassen.
2. Mit Mehl bestäuben, bis es eine Art Teig geworden ist und keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist.
3. Kurz rühren, aber Mehlschwitze nicht zu stark bräunen.
4. Mit Geflügelbrühe vorsichtig aufgießen. Immer wieder eindicken lassen und beständig rühren. Mit der Menge Brühe bestimmst du, wie flüssig die ganze Sache wird.
5. Mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Es soll nichts mehr nach Mehl schmecken.
6. Sauce mit Worcester-Sauce (einige Spritzer), Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitrone abschmecken. Sahne eignet sich auch. Abhängig davon, wie nahrhaft das Gericht werden soll.
7. TK-Erbsen und geschälten Spargel hinzufügen. Wenn frischer Spargel vorhanden ist, so lange köcheln, bis der Spargel die richtige Bissfestigkeit erreicht hat. Gleiches gilt für die Champignons.
8. Entweder Hühnerfleisch, das übriggeblieben ist, oder Hühnerbrustfilet nehmen und je nach Geschmack mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer scharf anbraten. Dann mit heißer Hühnerbrühe (oder auch Gemüsebrühe) aufgießen und ziehen lassen. Nicht kochen, sonst wird das Filet zu schnell trocken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zum Gemüse hinzufügen.
9. Womöglich einige Löffel aus dem Filetsud zum Frikassee geben. Mit Reis servieren.

