

Hühner-Blanquette mit Spargel

Kategorie: Geflügel

Rezept Nr.: 380

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Gewürzsträußchen	1 Stück	
Grobes Meersalz	15 Gramm	
Hühnerbrust	800 Gramm	o Kn
Geflügelfond	0,1 Liter	
Karotte	4 Stück	
Knoblauchzehen	2 Stück	
Lauch	160 Gramm	
Lorbeerblatt	1 Stück	
Nelken	3 Stück	
Sahne	0,25 Liter	
Weißwein	0,1 Liter	trocken
Zitrone	1 Stück	
Zuckerschoten	100 Gramm	
Zwiebel	1 Stück	
Cayennepfeffer	0	
Butter	120 Gramm	
Crème fraîche	0,1 Liter	
Eigelb	2 Stück	
Spargel	350 Gramm	weiß
Spargel	350 Gramm	grün

Zubereitung

1. Das Hühnerfleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern, in einen Topf geben und mit heißem Wasser bedecken. Schnell aufkochen, drei Minuten kochen lassen und dann die Fleischstücke herausnehmen.
2. Flüssigkeit abgießen und das Fleisch erneut mit kaltem Wasser aufsetzen (so bleibt der Fond klar). Eine Prise Meersalz hinzufügen, nochmals schnell aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Dabei den Schaum abschöpfen. Fleisch herausnehmen.
3. Zwiebel schälen und mit Nelken spicken. Mit den ungeschälten Knoblauchzehen zum Fleisch geben. Lauch, Zwiebeln und einen Teil der Möhren putzen, waschen und kleinschneiden. Zusammen mit Petersilienstängeln und etwas Thymian in die Brühe geben und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Dabei die Brühe auf die Hälfte reduzieren.
4. Die weißen Spargel schälen, die grünen nur dann und soweit das notwendig ist. In mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Getrennt in Salzwasser bißfest blanchieren.
5. Eigelb, Wein, Sahne und Geflügelfond verquirlen und in einem Wasserbad aufschlagen (wie Sabayon). Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und 60 g kalte Butter darunterschlagen. Aus der restlichen Butter mit 40 gr Mehl eine Mehlbutter (Beurre Manie) kneten.
6. Die Mehlbutter unter Sauce rühren, Fleisch und Gemüse zugeben und heiß werden lassen. Zuletzt etwas Sauce in die Sabayon einrühren und diesen Vorgang dreimal wiederholen. Dann die Sabayon unter die Blanquette ziehen und mit Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.
7. Zusammen mit Reis oder Nudeln, z.B. Fettuccine, servieren.

© ea für