

Rezept von Küchenmeister Hubertus Schultz

Hühnerfrikassee mit Erbsencreme und Tomatenschaum

für 16 Personen

70 g Mehl
70 g weiche Butter
400 g kleine weiße Champignons
(oder geviertelte Champignons)
200g Zwiebeln in feine Würfelchen
400 g Spargel grün oder weiß (je nach Saison)
4 Stiele Estragon
1 400 g Hähnchenbrustfilet
6 El Olivenöl
800 ml Geflügelbrühe
400 ml Weißwein
400 ml Schlagsahne
1 Lorbeerblatt
1-2 Tl Zitronensaft
1-2 Zehen Knoblauch

Für das Erbsenpüree und den Tomatenschaum

1000g Erbsen, tiefgekühlt
2 Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
200g Sahne
100g gekochter Schinken in feine Würfelchen geschnitten
300 g Tomatenpüree
2 Eigelbe
75g Butter

Kleine weiße Champignons putzen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden. Blätter vom Estragon grob hacken.

Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und in Olivenöl mit den Zwiebelchen farblos anbraten. Die Pilze in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Butter hinzugeben und mit Mehl bestäuben, etwas anschwitzen, danach mit Geflügelbrühe, Weißwein, Schlagsahne auffüllen, Lorbeerblatt zugeben, salzen, pfeffern und 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Spargel hinzugeben und ca. 10 min. mitkochen. Vor dem Servieren mit 1-2 Tl Zitronensaft, Salz und Pfeffer und dem Estragon abschmecken.

Die Zwiebelchen in einem Topf leicht anschwitzen, Erbsen dazu geben und mit Sahne auffüllen und köcheln lassen. Nach ca. 10 min. das Ganze pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Knoblauch würzen.



Eigelbe mit Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und etwas fein geschnittener Knoblauch würzen und im heißen Wasserbad aufschlagen, anschließend die flüssige Butter unterrühren.

Und so kann man das Gericht dekorativ in Szene setzen:

Auf einen vorgewärmten Teller das Erbsenpüree in einer Ecke platzieren und mit einem Deko-Sahnekamm (wird immer für die Seitenränder von Torten genommen) quer über den Teller streichen. Das Ragout auf dem Püreestriegel dekorativ arrangieren und mit Tomatenschaum und Estragonzweig dekorieren.