

Schnelles, edles Hühnchenbrust Fricassée

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das etwas andere Fricassée, edel, schnell, appetitlich bunt

Zutaten

- Für das Hühnchenbrust Supreme:
- 4 Stück Poularden - oder Hähnchenbrust, entbeint, enthäutet, in 2 cm großen Scheiben geschnitten
- 100 g Krebsfleisch- Schwänze, küchenfertig
- 100 ml Champagner oder Sekt
- 250 ml Geflügelbrühe (Selber aus den Knochen gekocht, oder aus dem Supermarkt)
- 100 g Butter
- 1 Döschen Safran in Fäden
- Etwas Kurkuma
- Saft ½ Zitrone und etwas Abrieb
- 1 Tl Puderzucker
- 1 Tl Speisestärke
- Salz, Pfeffer, 1 Msp. Chili
- Für das Gemüse:
- 1 Bündchen junge Frühlingsmöhren, geputzt mit etwas Grün
- 8 Stangen grüner Spargel in 3 cm langen stücken
- 80 g gleichmäßig kleine, weiße Champignons, geputzt, gewaschen
- Salz, 3 Scheiben Ingwer, etwas Zitronen - und Orangenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, alles Holzige entfernen und in 3 cm lange Stücke

schneiden. Die geputzten, geschälten oder geschabten Möhren mit etwas Grün im Ganzen lassen.

Schritt3

Den geputzten Frühlingslauch ebenfalls vom oberen dunklen Grün befreien und auch in 3 cm lange Stücke schneiden, die Champignonköpfe mit 1 El Salz und 1 Tl Mehl und etwas Zitronensaft verreiben und unter fließendem Wasser abspülen.

Schritt4

Nacheinander in kochendem Salzwasser „bissfest“ blanchieren, abkühlen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Den Puderzucker goldbraun karamellisieren und zunächst mit dem Champagner ablöschen, 1 - 2 min. reduzieren lassen.

Schritt7

Nunmehr mit der Geflügelbrühe aufgießen, weitere 2 min. leise reduzieren. Den Safran dazu geben, einige Minuten „ausziehen“ lassen, bis sich die Farbe entwickelt hat.

Schritt8

Die Sahne dazu geben, kurz aufkochen lassen und mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden. Mit Salz, Chili, Zitronensaft und etwas Abrieb und Kurkuma nachschmecken.

Schritt9

Die Hähnchenbrustscheiben in heißer Butter 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze anschwenken, „absteifen“ lassen, zur Safransoße geben.

Schritt10

2 - 3 min. durchziehen lassen, erst jetzt die Krebschwänze dazu geben, nur noch servierfertig erhitzen Das Gemüse in etwas Hühnerbrühe mit dem Ingwer, etwas Zitronen - und Orangenabrieb „heiß legen“.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Fricassée in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und das bunte Gemüse nach dem Farbenspiel appetitlich drum herum verteilen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** appetitlich bunt, einfach, schnell, schnelles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-edles-huehnchenbrust-fricassee/>