

Blanquette vom Huhn

(6 Personen)

Mit frischem Spargel und Safran

Zutaten:

1,5 kg	Hähnchen (ganz)
800 g	Suppengrün (Sellerie, Möhren, Lauch, Petersilienwurzel)
500 g	Spargel
1 Bund	Petersilie
100 g	Butter
43 g	Mehl
300 g	Reis
500 ml	Brühe
500 ml	Sahne
100 g	Crème fraîche
1 TL	Ahornsirup
2 cl	Zitronensaft
0,1 g	Safran-Pulver
0,1 g	Safran-Fäden
	Weißer Pfeffer, Salz, Wasser

Die Spargelsaison startet von Mitte bis Ende April und endet traditionell am 24. Juni (Johannestag).



Vorbereitung

Das Suppengrün waschen und in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.

Petersilie waschen, Blätter von den Stielen abzupfen. Die Blätter kleinhaken, die Stiele zu dem klein geschnittenen Suppengrün legen.

Den Spargel schälen. Das Hähnchen waschen.

Zubereitung Hähncheneinlage und Brühe

Das Hähnchen in einen ausreichend großen Topf legen und Wasser darüber gießen – so viel, bis das komplette Hähnchen mit Wasser bedeckt ist.

Das Suppengrün, die Petersilienstiele zum Hähnchen geben und das Ganze eine halbe Stunde kochen lassen. Jetzt mit Pfeffer und Salz abschmecken und weitere 40 Minuten kochen lassen. Ab und zu nachsehen, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist, ansonsten noch etwas Wasser hinzugeben.



Wenn das Hähnchen so gar ist, dass das Fleisch sich leicht vom Knochen löst und aus der Flüssigkeit eine kräftige Brühe geworden ist, kann der Kochvorgang hier abgeschlossen werden.

Jetzt das Hähnchen ausstechen und das Fleisch von der



Karkasse lösen. Das Hähnchenfleisch in eine Schüssel geben und auf Seite stellen.

Wenn das Hähnchenfleisch abgekühlt ist, schon mal in kleinere Stücke zupfen oder schneiden und nochmals zur Seite stellen.

Tipps

Reste des Hähnchens: Karkasse, Haut, Knorpel wieder in den Topf zur Brühe und dem Suppengrün geben und ca. 30 Minuten weiter köcheln lassen. So erhält man einen gehaltvollen Hühnerfond, den man in Gläser abfüllen und einfrieren kann.



Gehaltvoller Hühnerfond auf Vorrat gekocht (einfrieren)

Jetzt ein Durchschlagsieb in eine große Schüssel stellen und den Hühnerfond mit den ausgekochten Hähnchenresten und dem Suppengrün in das Sieb geben und den entstandenen Hühnerfond gut in die Schüssel abtropfen lassen.

Den Hühnerfond in der Schüssel noch einmal durch ein Haarsieb in eine weitere Schüssel gießen.

Man erhält so ca. 2 Liter Hühnerfond.

Zubereitung Blanquette

Den geschälten Spargel ca. 18 Minuten blanchieren (er sollte noch Biss haben). Den blanchierten Spargel abgießen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in eine Schale geben und bei Seite stellen.

Halber Liter vom Hühnerfond, halber Liter Sahne bei Seite stellen und eine Mehlschwitze ansetzen.

Für die Mehlschwitze 100 g Butter in einem Topf auslassen und das Mehl hinzugeben und ständig mit dem Schneebesen verrühren. Wenn die Butter mit dem Mehl eine leicht karamellierte Konsistenz angenommen hat, den halben Liter Hühnerfond unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben und dann mit dem halben Liter Sahne ablöschen. Wichtig ist: ständig rühren, damit nichts ansetzt.

Nun den Zitronensaft, den Ahornsirup, das Safran-Pulver und die Safran-Fäden hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Alles zusammen noch einmal unter ständigem Rühren aufkochen lassen, so dass eine sämige Sauce entsteht und dann das Ganze vom Herd stellen.



Jetzt das vorab zerkleinerte Hähnchenfleisch und den Spargel unterheben, alles noch einmal kurz aufkochen lassen (nie das Rühren vergessen).