

Rezept

# Spargelfrikassee mit Huhn

Ein Rezept von Spargelfrikassee mit Huhn, am 27.04.2024

## Zutaten

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>700 g</b> Hähnchenbrustfilets | <b>800 g</b> weiße Spargelspitzen                       |
| <b>500 ml</b> Spargelbrühe       | <b>1</b> Schalotte                                      |
| <b>200 g</b> Champignons         | 1/2 Bund Petersilie                                     |
| <b>2 EL</b> Butter               | <b>1 EL</b> Mehl  |
| <b>200 g</b> Sahne               | abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone |
| Salz                             | weißer Pfeffer  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch würfeln. Spargelspitzen waschen, schälen, Enden gerade schneiden. Brühe aufkochen, Fleisch und Spargel darin 6-7 Min. ziehen lassen. Herausheben, 300 ml Brühe abmessen.
2. Die Schalotte schälen, fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. Die Petersilie waschen und hacken.
3. Butter in einem flachen Topf erhitzen. Pilze darin 3 Min. braten. Herausheben. Schalotte im Bratfett glasig dünsten, mit Mehl bestäuben. Brühe und Sahne angießen, die Hälfte der Zitronenschale zufügen. Die Sauce sämig einkochen lassen.
4. Spargel, Champignons und Hähnchenfleisch in die Sauce geben, erhitzen. Das Frikassee mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie und restlicher Zitronenschale bestreut servieren.