

## Hühnerfrikassee mit Morcheln

Fricassée de volaille aux morilles

Zutaten für (für 4 Personen):

1 Suppenhuhn (1,4 kg),  
1 Bouquet garni  
(Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian,  
Selleriegrün),  
Salz,  
60 g Mehl,  
40 g Butter,  
3 Eigelbe,  
4 EL Sahne,  
2 EL Zitronensaft,  
100 ml Weißwein,  
10 g getrocknete Morcheln,  
100 g Spargelspitzen vorgegart,  
1 TL Kapern,  
weißer Pfeffer.



### Zubereitung:

Das kochfertig hergerichtete Huhn kurz kalt abspülen, mit dem Bouquet garni in leicht gesalzenem Wasser etwa 40 Min. garen. Die getrockneten Morcheln mit einer Tasse heißem Wasser übergießen. Nach etwa 10 Minuten, wenn sie weich sind, herausnehmen und halbieren. In einem Sieb unter fließendem Wasser gut abspülen und in neuem Einweichwasser einweichen. Im Einweichwasser aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Das gegarte Huhn herausnehmen, abkühlen lassen, die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Fleischstücke in grobe Stücke schneiden. Aus Mehl und Butter eine helle Einbrenne herstellen, mit 750 ml durchgeseibter Hühnerbrühe auffüllen und 10 Minuten durchkochen lassen. Dabei gut umrühren, damit die Soße nicht anbrennt. Die Soße von der Herdplatte ziehen. Die Eigelbe mit der Sahne verrühren. Nach und nach etwas von der Soße dazurühren, dann das legierte Eigelb wieder unter die Soße rühren. Die Soße wieder erhitzen, ohne dass sie kocht. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein würzen. Die abgetropften Morcheln, die Spargelspitzen und die Kapern unterrühren. Das Hühnerfleisch in der Soße erwärmen.

Zu diesem typisch französischen Gericht passt Stangenweißbrot, aber auch ein Duftreis.

Hinweis : Das Gericht wird normalerweise mit frischen Morcheln gemacht. Da man diese bei uns selbst in der Saison nicht bekommt, haben wir getrocknete Morcheln verwendet. Die Soße sollte hellgelb, fast weiß sein, deshalb haben wir die Einweichbrühe nicht verwendet. Wer sich jedoch nicht daran stört, wenn die Soße etwas bräunlich wird, sollte die Morcheln nach dem Waschen in die Soße geben und mitkochen. Der Morchelgeschmack wird dann viel intensiver.