

Frikassee vom Poulet mit Morchelrahmsoße

Fricassée de volaille aux morilles

Zutaten für (für 4 Personen):

1 Brust vom Poulet (600 bis 800 Gramm),
ohne Haut und Knochen
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,
20 g getrocknete Morcheln,
weißer Pfeffer.
500 g Bandnudeln



Zubereitung:

Die Brust vom Poulet oder Poularde 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 20 Minuten, wenn sie weich sind, herausnehmen und halbieren. In einem Sieb unter fließendem Wasser gut abspülen. Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter filtern.

Die gegarte Brust vom Poulet herausnehmen, abkühlen lassen und in grobe Stücke schneiden. Aus Mehl und Butter eine helle Einbrenne herstellen, mit 750 ml durchgeseibter Hühnerbrühe und dem Einweichwasser der Morcheln auffüllen, die Morcheln zugeben 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 dazu rühren, dann das legierte Eigelb wieder unter die Soße rühren. Die Soße wieder erhitzen, ohne dass sie kocht. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein würzen. Das Brustfleisch vom Poulet in der Soße erwärmen.

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. Da der Morchelgeschmack jedoch mit dem Einweichwasser weggeschüttet würde, haben wir das Einweichwasser mit verwendet. Dadurch bekam die Soße eine leicht bräunliche Färbung.

Tipp von www.kochbaeren.de: Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. [Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.](#)