



# FRIKASSEE VOM PERLUHNN

REZEPT VON TIM MÄLZER

## ZUBEREITUNG

### Frikassee

Das Perlhuhn von innen und außen unter kaltem Wasser abspülen und anschließend trocken tupfen. Daraufhin das Perlhuhn mit Wasser, den geschälten Möhren, dem geschälten Sellerie, dem geputzten Lauch, dem Lorbeerblatt sowie 2 TL Salz und einer Prise Zucker in einen hohen Topf geben. Bei mittlerer Hitze kurz offen aufkochen, dann die Hitze reduzieren und für 1 ¼ Stunden sanft köcheln lassen. Anschließend das Perlhuhn aus dem Topf heben und die Brühe durch ein feines Sieb passieren. Dann 750 ml der Hühnerbrühe beiseitestellen. Das Fleisch noch warm von Haut und Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

Die Perlzwiebeln für 10 Minuten in lauwarmes Wasser legen und anschließend schälen. Danach Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Perlzwiebeln leicht anbraten. Dann die halbierten Morcheln und die in grobe Scheiben geschnittenen Kräuterseitlinge hinzufügen und zusammen goldbraun braten.

In einem Topf Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen einrühren. Hühnerbrühe zugeben und einrühren. Die Morcheln, Perlzwiebeln und Pilze untermischen und bei geringer Hitze 15–20 Minuten garen und dabei leicht sämig einkochen.

Die geschlagene Sahne mit einem Löffel unterheben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Hühnerfleisch dazugeben und für 3–5 Minuten auf kleiner Stufe erwärmen. Mit Zitronensaft abschmecken und anrichten.

## ZUTATEN

### Frikassee

- 200 g frische Perlzwiebel
- 1 Perlhuhn (ca. 1,4 kg)
- 2 Liter Wasser
- 200 g Möhren (geschält)
- 100 g Knollensellerie (geschält)
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Morcheln (frisch)
- 100 g Kräuterseitlinge
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 100 ml Sahne (steif geschlagen)
- 100 g Lauch (heller Teil, geputzt)
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Muskatnuss
- Saft von einer ½ Zitrone





# FRIKASSEE VOM PERLHUHN

REZEPT VON TIM MÄLZER

## ZUBEREITUNG

### Reis mit Erbsen und Römersalat

Den Reis zunächst im Reiskocher garen. Währenddessen die Erbsen und den in Streifen geschnittenen Römersalat in einer Pfanne mit brauner Butter leicht anbraten. Dann den gegarten Reis dazugeben und die Gewürze untermischen.

### Sauce béarnaise

#### Reduktion

Die Gewürze und Schalotten in einer Pfanne leicht anrösten. Gleichzeitig den braunen Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Die Gewürze und Schalotten dann zusammen mit dem Essig und Weißwein in den Topf hinzugeben und bis auf  $\frac{1}{3}$  reduzieren.

#### Béarnaise

Das Eigelb und die Reduktion in einen beheizbaren Küchenmixer mit Rührfunktion geben und bei  $65\text{ }^{\circ}\text{C}$  20 Minuten rühren lassen. Währenddessen warme, flüssige Butter langsam einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Worcestersauce abschmecken. Die Masse in einen Sahnspender umfüllen und mit einer Patrone begasen.

Zum Anrichten den geriebenen Parmesan mit der Béarnaise vermengen und auf das Frikassee geben zum Gratinieren.



## ZUTATEN

### Reis mit Erbsen und Römersalat

- 200 g Jasmin-Reis
- 200 g Wasser
- 200 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 1 Romana-Salatherz
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- braune Butter
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Minze

### Sauce béarnaise

#### Reduktion

- 50 g brauner Zucker
- 250 g Essig
- 3 Liter Weißwein
- 1 Bund Estragon Stiele
- 1 Bund Kerbel Stiele
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Piment
- 500 g Schalotten (Streifen)

#### Béarnaise

- 200 g Eigelb
- 200 g Reduktion
- 500 g flüssige Butter
- 200 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Worcestersauce