



Hühnerfrikassee mit steirischen Gebirgsgarnelen

**1,8 kg Weidehuhn Hütter aus Krusdorf im Vulkanland
1 Bd Suppengrün
1 weiße Zwiebel
1 Tl schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
70g Schalotten
40 g Bauernbutter von der Sennerei Leitner aus dem Almenland oder vom
Froihof aus Fischbach
30 g Weizenmehl von der Poschmühle aus Hartberg
150 ml Weißwein (Welschriesling oder Sauvignon von Primus Polz aus
Spielfeld, Südsteiermark)
200 ml Sahne
250g Karotten
300g Wildbrokkoli
100 g Zuckerschoten
3 El Zitronensaft
130g Steirische Gebirgsgarnelen
5 Stiele Kerbelkraut**

Huhn in einem großen Topf in 5 l leicht gesalzenem kaltem Wasser langsam aufkochen. Offen bei milder bis mittlerer Hitze 1,5 Stunden leicht kochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Inzwischen das Suppengemüse putzen und in grob in Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, auf den Schnittflächen in einer heißen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Nach 30 Minuten Garzeit Zwiebel, Pfeffer, Lorbeer und Suppengemüse zum Huhn geben.

Huhn aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Brühe durch ein feines Siebgießen, 600ml abmessen. Vom Huhn die Haut von Brust und Rücken und Keulen vorsichtig abziehen und glatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 15 – 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Inzwischen das Hühnerfleisch von den Knochen lösen dabei Fett und Knorpel entfernen. Hühnerbrust quer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Hühnerhaut aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, in 5 mm feine Streifen schneiden, eventuell leicht mit Salz würzen und beiseitestellen.

Für die Sauce Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Mehl zugeben und glattrühren. Mit Wein ablöschen und mit der abgemessenen Brühe aufgießen. Unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Sahne zugeben, weitere 20 Minuten leicht kochen lassen.

Inzwischen Karotte putzen, schälen und in 4–5 cm lange Stücke schneiden, dicke Stücke längs halbieren. Brokkoli putzen, die Röschen vom Strunk schneiden.

Zuckerschoten putzen und quer halbieren. Karotten in kochendem Salzwasser 6 Minuten garen, nach 3 Minuten Garzeit Brokkoli nach 5 Minuten Zuckerschoten zugeben. Gemüse in einen Durchschlag gießen und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Im Durchschlag gut abtropfen lassen.

Sauce mit einem Schneidstab fein pürieren. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, dabei mit der Suppenkelle gut durchdrücken. Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Garnelen in einem feinen Sieb durch mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse in die Sauce geben, 1–2 Minuten leicht kochen lassen. Frikassee auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Hühnerhaut und frisch abgezupftem Kerbel bestreuen und sofort servieren. Dazu passen Petersilerdäpfel.

In Kooperation:

