

Kochen mit Klaus

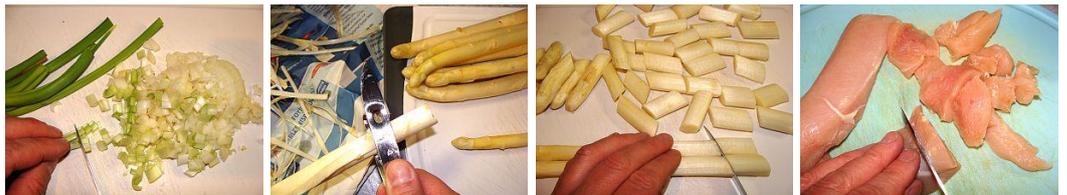
Hähnchenfilet mit Spargel & Gnocchi

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g weißer Spargel, 2 Lauchzwiebeln, Zucker, 450 g Hähnchenfilet,
- 200 g braune Champignons, Pfeffer, 250 ml Hühnerbrühe, 1 EL Mehl,
- Butter, 1 EL helle Sauce, 80 ml Weißwein, getr. Estragon, Salz, Öl,
- Petersilie, Milch, 600 g Gnocchi, 100 g TK-Erbsen

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein schneiden. Spargel schälen, Enden abschneiden, Köpfe etwas länger, Rest schräg in 2-3 cm Stücke schneiden. Hähnchen in breite Streifen schneiden. Pilze vierteln.



2. Huhn in heißem Öl braun braten, salzen, pfeffern u. zur Seite stellen. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten, den Spargel 4 Min. mitbraten. Pilze kurz mit braten. Mehl einrühren u. anschwitzen, mit Brühe u. Wein aufgießen. Bei geschlossenem Deckel das Gemüse weitere 10 Min. garen lassen. Mit heller Sauce dicken, mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Hähnchen dazugeben, erwärmen u. mit Milch verlängern. Erbsen u. die Kräuter einrühren.



3. Gnocchi in heißer Butter knusprig braun braten u. zu dem Hähnchen-Spargelragout servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

