

Kochen mit Klaus

Spargel-Huhnragout im Kartoffelnest

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 Zwiebel, 350 g Hähnchenbrustfilet, 500 g grüner Spargel, Salz, Öl,
- Zucker, 1 EL Zitronensaft, Butter, 150 ml Hühnerbrühe, 150 ml Sahne
- 100 ml Weißwein, 1 Beutel Kartoffelpüree, 150 ml Milch, 2 Eigelb,
- 4 EL flüssige Butter, 2-3 EL helle Sauce, Worcestershiresauce,
- 1 kleine Dose Erbsen/Möhren, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln. Huhn in Würfel schneiden. Unteres Drittel des Spargels schälen, Enden abschneiden u. in Stücke schneiden. Mit Zucker u. Zitronensaft ca. 12 Min. in 0,5 l Salzwasser kochen. 4 Min. vor Garende die Spitzen zugeben, abgießen u. Sud aufheben.



2. Pürepulver mit Milch, 250 ml Wasser, Eigelb, 2 EL Butter u. ½ TL Salz anrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben u. nestförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Nester mit 2 EL Butter beträufeln. Bei 200°C ca. 25-30 Min. backen.



3. Huhn in Öl anbraten, Zwiebeln mitbraten, mit Sahne, Brühe, 100 ml Spargelsud u. Wein ablöschen. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce würzen. Gemüse abgießen, mit Spargel u. Petersilie unterheben. Ragout in die Nester füllen.



Tipp des Chaoten: Wow! Ein Klasse Essen!



Erstellt von Klaus am 27.04.2014