



Besser essen.  
Besser leben.

# Hühnerfrikassee mit Spargel

👤 4 Personen ⌚ 4 Minuten 🌊 10 Minuten 🍴 normal

## Zutaten

- 1 Stck. Hähnchenbrüste mit Haut
- 1 Stck. Suppengrün
- 2 Stck. Zwiebel
- 60 g Butter
- 40 g Mehl
- 100 ml Weißwein
- 200 g Champignons
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- 1 TL Kapern
- 500 g weisser Spargel
- 2 Stck. Möhren
- 1 Stck. Eigelb
- 200 ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 Stck. Lorbeerblatt
- 1 L Wasser



## Zubereitung

### Hühnerbrühe

1. Die Zwiebeln in Hälften schneiden (Schale noch dran lassen). Die Möhren in grobe Stücke schneiden. Den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch in Scheiben schneiden.
2. Die Hühnerbrust, Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie und den Lauch in den kalten Topf geben. Anschließend Lorbeerblätter und Petersilie oben drauf geben. Zum Schluss das Wasser hineingeben und alles gut mit Salz und den Gewürzen würzen.
3. Den Secuquick auf den Topf legen und verschließen. Danach die Navigeno auf Stufe "6" stellen und den Audiotherm ohne Zeit auf das "Turbo-Symbol" drehen. Sobald das "Turo-Symbol" erreicht ist, die Navigeno komplett ausschalten und den Topf in den Servierdeckel stellen.
4. Sobald der Deckel sich von selber öffnen lässt (dauert in etwa 10 Minuten), Die Hühnerbrust aus dem Topf rausnehmen und auf einen Teller legen. Anschließend mithilfe einer Suppenkälte das Gemüse zerdrücken und danach mithilfe eines Küchensiebs die Hühnerbrühe rausfiltern.

### Spargel, Möhren und Champignons vorbereiten

5. Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Champignons mit einem nassen Küchentuch abtupfen und in viertel scheiden.

### Hühnerfrikassee

6. Die Butter in die Kalte Hotpan geben. Anschließend die Hotpan auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "6" drehen. Sobald die Butter zerschmolzen ist das Mehl Stück für Stück hinzugeben und gut umrühren. Sobald das Mehl untergerührt ist, die Navigeno auf Stufe "3" zurückdrehen. Anschließend den Weisswein hinzugeben und immer gut weiter rühren. Danach 500ml von der Hühnerbrühe dazugeben und mithilfe eines Schneebesens cremig rühren. Zum Schluss Champignons, Möhren, Erbsen und den Spargel in die Hotpan geben. Zum Schluss noch die Karpfern

dazugeben und alles gut salzen und mit den Gewürzen würzen.

7. Die Navigeno auf Stufe "A" drehen und den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbohl drehen.

8. Die Hühnerbrust mithilfe von 2 Gabeln zerreißen. Anschließend in einer Schale die Sahne und das Eigelb verrühren und den Zitronensaft hinzugeben.

9. Sobald die 10 Minuten abgelaufen sind, die Hühnerbrust und die Sahne-Ei-Mischung in die Hotpan geben und alles gut verrühren.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



HotPan Prime abnehmbarer Stielgriff 28 cm



Navigeno