

Der Zufall will es, dass im Mai/Juni nicht nur Spargelzeit herrscht, sondern auch die weißen Champignons ihre eigentliche Saison haben. Da liegt es nahe, mal ein (nicht ganz klassisches) Hühnerfrikassee mit den beiden weißen Gesellen zu bereiten. Basis ist die **bereits vorgestellte ultraschnelle Hühnersuppe**. Genau wie bei der werden die Hühnerschenkel nach 35 Minuten entnommen, aber auch das Gemüse und die Gewürze kommen raus, während die Suppe dann noch so vor sich hin simmert. Ansonsten brauchst du für vier Portionen:

### **Zutaten:**

6 bis 8 Stangen weißer Spargeln aus der Region

500 g weiße Champignons mittlerer Größe

1 EL Butter

1 EL Mehl Type 405

250 ml Sahne

Zitronensaft

geriebene Muskatnuss

Salz

evtl. weißer Pfeffer aus der Mühle

evtl. 1 TL getrockneter Estragon

evtl. ein paar Spritzer Worcestersoße

### **Zubereitung:**

Wie gesagt – zuerst kochst du die Hühnersuppe nach **diesem Rezept**. Nach 35 Minuten entnimmst du die Hühnerbeine und das Gemüse sowie die Gewürze. Willst du es besonders fein haben, passierst du die Suppe durch ein Tuch; ich nehme dazu eine echte Stoffwindel, mit der ich ein Sieb doppellagig auslege. Lass die Suppe leise köcheln, während du die Vorbereitungen triffst.

Schäl den Spargel, schneid die holzigen Enden ab und zerleg jeder Stange in etwa daumenlange Stücke. Wisch die Pilze mit einem sauberen Tuch ab und viertele sie. Gare den Spargel in der simmernden Hühnersuppe für etwa 10 bis 12 Minuten und nimm ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus. Brate die Champignons bei mittlere Hitze in ein wenig Butter an bis sie Flüssigkeit ziehen. Stell beide Gemüse beiseite. Zieh den Schenkeln die Haut ab und wirf sie weg – sie ist fettig und hat eine eklige Konsistenz. Fiesele das Fleisch von den

Knochen und zerschneide oder zerreiße es in etwa gleich große Fetzen.

Nimm einen ausreichend großen Topf, der das ganze Frikassee fassen kann und lass darin einen Esslöffel Butter schmelzen. Schwitze bei mittlere Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einen Esslöffel Mehl an – es darf nicht braun werden, sondern darf höchstens ganz leicht nussig riechen. Lösche mit einer Kelle Hühnersuppe ab. Rühren, rühren, rühren! Jetzt wirst du ungefähr weitere acht bis zehn Kellen in die Mehlschwitze rühren. Die Soße sollte nicht zu sämig sein, aber auf keinen Fall eine Konsistenz wie Suppe haben. Ist sie zu flüssig geworden, kannst du sie wieder dicker machen, indem du einen gestrichenen Teelöffel Stärke (Mondamin oder so) in kaltem Wasser anrührst und einarbeitest. Zuletzt wird die Sahne eingerührt und die Soße auf jeden Fall mit Salz, nicht zu wenig Zitronensaft und ein wenig Muskatnuss gewürzt. Falls du weißen Pfeffer in der Mühle hast, gib auch davon ein bisschen hinein. Mit einem Teelöffel getrocknetem Estragon gibst du dem Aroma eine feine Richtung; wählst du dagegen Worcester-Soße, wird der Geschmack kräftiger – beides zusammen passt nicht so gut.

Zuletzt kommen Spargel und Champignons sowie das ausgelöste Hühnerfleisch in die Tunke. Das Ganze wird noch einmal erwärmt und final abgeschmeckt. Klassisch gibt's dazu Butterreis, aber auch schöne neue Kartoffel im gekochten Zustand oder sogar Eierbandnudeln passen dazu. Und: Unbedingt einen schönen Weißwein dazu trinken!