

Rezept von Robin Pietsch:

Spargel und Huhn im Brotlaib

Zutaten für 2 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets (ca.250g)

- 250 g weißen Spargel
- 1 Bund Bärlauch
- 2 EL Butter
- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 kleine Sauerteig-Brote oder große Brötchen
- 1 Handvoll frische Küchenkräuter, gehackt

Zubereitung:

Spargel schälen und die Spitzen ca. 5 cm abschneiden. Geflügel in fingerdicke Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen, eine reichliche Prise Zucker karamellisieren, Fleisch und Spargel dazugeben und anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen, Sahne angießen und cremig einkochen.

Vom Brotlaib den Deckel abschneiden und das Brot aushöhlen.

Den Brotteig fein zerbröseln und zum Binden in das Geschnitzelte geben.

Zum Abbinden Bärlauch fein hacken und kurz vor dem Anrichten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Geschnitzelte in die Brote füllen und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Für die Suppe:

Zutaten für 2 Personen:

- Spargelreste von 250 g weißen Spargel
- 1 EL Butter
- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 1 Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 kleine runde Sauerteig-Brote oder große Brötchen
- 1 Handvoll frische Küchenkräuter, gehackt

Zubereitung:

Für die Suppe die Spargelabschnitte, Schale in einem Topf mit Sahne, Milch aufkochen und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Brot aushöhlen und den Teig mit guter Butter naschen.

Mit einem Pürrierstab alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Saft und etwas Zitronenabrieb im Brot anrichten.