

BRUDERHAHN-FRIKASSE MIT JUNGEN SALATEN UND ESTRAGON VINAIGRETTE

Schwierigkeit: einfach / ca. 35 Min. Arbeitszeit

Henne, Hahn und Ei gehören zusammen. Deshalb kommt auch der Bruderhahn auf den Tisch. Denn männliche Küken werden bei uns aufgezogen. Bruderhähne haben etwas weniger auf den Rippen als herkömmliche Masthähne, schmecken aber hervorragend! Hier ein leckeres Rezept mit Bruderhahn, das uns die **Ökologische Tierzucht GmbH** zur Verfügung gestellt hat. Mehr Rezepte gibt es [hier](#).

ZUTATEN



ca. Für 2 Personen

1 Glas Bruderhahn-Frikassee

4 Blätterteig-Pasteten

150 gr Zuckerschoten oder Zuckererbsen

1 kleine Karotte

50 gr braune Champignons

250 gr junge Blattsalate (z. B. Frisee, Rukola, Postelein, etc.)

100 gr Kirschtomaten

100 gr Radieschen

1 Bd Estragon

1 Schalotte

2 TL Honig

3 EL milder Weißweinessig

6 EL Olivenöl

1 TL körniger Senf

2 Petersilie
Zweig(e)

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Einen mittleren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Karotte schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Den Strunk der Zuckerschoten abbrechen und bei Bedarf halbieren. Das Wasser salzen und das Gemüse darin für 1-2 Min. knackig vorgaren, durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Pilze in Scheiben schneiden. Den Topf erneut erhitzen und die Pilze in 1EL Öl für 1-2 Min. anbraten. Nun das Frikassee und die Karotten und die Hälfte der Zuckerschoten dazugeben und unter Rühren erwärmen.
3. Die Salate putzen und trocken schleudern. Die Tomaten halbieren. Die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden.
4. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Estragon-Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel Essig, Schalottenwürfel, Senf und Honig miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich das restliche Öl unterrühren.
5. Die Blätterteig Pasteten nach Packungsanweisung erwärmen, den Deckel aufschneiden, das Frikassee in die Pasteten füllen und mit etwas restlichem Estragon und der Petersilie garnieren. Den Salat mit den Tomaten, den restlichen Zuckerschoten und den Radieschen mischen, mit dem Dressing marinieren und mit zu den Pasteten servieren.