

# Sandra Völker: Frikassee mit Sekt-Creme

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/sandra-völker-frikassee-mit-sekt-creme/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/sandra-völker-frikassee-mit-sekt-creme/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 600g Hähnchenbrustfilet
- 200g Kaisergranat oder rohe Scampi
- 1 Estragonzweig
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 Schalotten
- 50g Butter
- 1 Becher/200g Sahne
- 1 Eigelb
- 1 Flasche Piccolo-Sekt 0,2 Liter
- Salz
- Cayennepfeffer
- weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Den Estragon waschen, trocknen und die Blättchen kleinschneiden. Die Kaisergranate waschen, trockentupfen und gegebenenfalls den Darm entfernen. Das Ei trennen, und das Eigelb bereitstellen. Die Hühnerbrustfilets waschen und trocknen, mit Pfeffer einreiben, mit Estragon bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten zugedeckt marinieren.

Die Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, trockentupfen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Marinade zur Seite stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden von allen Seiten 4 Minuten anbraten. Die Schalotten dazugeben und 1 Minute mitbraten. Die Kaisergranate hinzufügen und alles unter ständigem Wenden 1 Minute braten.

Die Sahne mit dem Eigelb verquirlen, unter das Frikassee mischen, heiß werden lassen, aber nicht zum Kochen bringen. Den Sekt dazugießen und das Frikassee weiterhin erhitzen (es darf nicht kochen).

Zum Schluß mit Salz, Cayennepfeffer und der restlichen Marinade abschmecken.

*Rezept: Sandra Völker*

*Quelle: alfredissimo! 10.10.1997*