



Bildquelle: Deutsches-Geflügel.de

Hähnchenfilets am Spieß mit Spargelstreifen und -schaum

8 WIESENHOF Hähnchen-Filetstreifen oder Hähncheninnenfilets
8 EL Rapsöl
4 EL Walnussöl
Abrieb und Saft von 2 Limetten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
10 Stangen grüner Spargel
10 Stangen weißer Spargel
1/2 Bund Kerbel
70 g kalte Butter
40 ml Geflügelbrühe
200 ml schwarze Oliven o. Stein
100 ml Sahne
frisch geriebene Muskatnuss
8 lange Holzspieße

Schritt 1

Beide Öle mit Limettensaft, -abrieb und Ahornsirup verquirlen. Hähnchenfilets mit der Hälfte der Marinade im Kühlschrank ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann wellenförmig auf die Spieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Grünen und weißen Spargel putzen und mit einem Schäler in dünne Streifen hobeln. Spargelabschnitte und -schale aufbewahren.

Schritt 3

Kerbel zupfen, mit der restlichen Marinade zu den Spargelstreifen geben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Für den Spargelschaum Spargelabschnitte und -schale mit 20 g Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelbrühe und Sahne auffüllen, ca. 10 Minuten kochen lassen, fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit der restlichen kalten Butter aufschäumen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 5

Geflügelspieße von beiden Seiten anbraten, auf den marinierten Spargelstreifen anrichten und mit reichlich Spargelschaum beträufeln.