

Lea Linster: Hühnerbouillon mit Zitronengras



Portionen: 6

Zutaten:

Bouillon:

30 g Ingwerknolle,
1 Zitronengras,
1 l selbstgekochter Hühnerfond (siehe Rezept),
12 Riesengarnelenschwänze à etwa 50 g,
Salz,
30 g Möhre,
30 g Porreestange,
3-4 Stiele Koriander

Hühnerfond:

1 Zwiebel,
1 Suppenhuhn (etwa 2 kg),
3 TL Salz,
1 Tomate,
1 Möhre,
¼ Sellerieknolle,
1 kleine Stange Porree,
1 Petersilienwurzel,
etwas Liebstöckel,
6 Pfefferkörner,
1 Bund Thymian,
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Für die Bouillon:

Ingwer schälen und grob hacken. Ingwer und Zitronengras zum Fond geben und etwa fünf Minuten kochen. Nach Geschmack eventuell bei großer Hitze einkochen lassen. Den Fond durch ein Sieb gießen. Die Garnelen bis auf das Schwanzende aus den Schalen lösen, am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. Garnelen mit etwas Salz in einem Siebeinsatz auf Wasserdampf etwa fünf bis acht Minuten garen. Möhre schälen und in feine Stifte schneiden. Porree putzen und in feine Streifen schneiden. Pro Person je drei Streifen Möhre, Porree, zwei Garnelen und etwas Koriander dazugeben.

Für den Hühnerfond:

Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer beschichteten Pfanne ohne Fett dunkel rösten. Das Huhn abwaschen und in einen großen Topf geben. Vier Liter Wasser und Salz dazugeben und aufkochen. Immer wieder abschäumen, damit die Brühe klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren. Das gewaschene und geputzte Gemüse und die Kräuter dazugeben. Zwei bis drei Stunden leicht köcheln lassen, bis das Huhn gar ist. Das Huhn herausnehmen, die Brühe durch ein Passiertuch geben, entfetten und abkühlen lassen. Brühe portionsweise einfrieren oder bis zu drei Tagen im Kühlschrank aufbewahren. Oder kochend heiß in Schraubdeckelgläser füllen, verschließen und umgedreht etwa fünf Minuten stehen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren (Hält sich etwa drei Monate).

Nährwerte: pro Portion ca. 355 Kcal 8 g Fett

Europas beste Köchin



In Frisange, rund 30 Kilometer südlich von Luxemburg-Stadt, kocht Lea Linster. Eine der wenigen Frauen, der es gelungen ist, in der Männerdomäne der Spitzengastronomie vorzustoßen.

Die Restaurants von Lea Linster

Lea Linster Cuisinière: Route de Luxembourg, 17, Frisange, Tel. 003 52/66 84 11, Fax 003 52/67 64 47, Montag und Dienstag geschlossen

Au Quai de la Gare (Brasserie): 13, Place de la Gare, Luxembourg, Tel. 003 52/40 67 67, Fax 003 52/40 67 66, Samstagmittag und Sonntag geschlossen