

Stubenküken mit Rosinen, Schluppen und Brösel-Gemelli

Für zwei Personen

2 Stubenküken, Freiland	100 g Gemelli	2 Knoblauchzehen
2 Bund Frühlauch	250 g Semmelbrösel	50 g Butter
2 Stängel Minze	1 Stängel Salbei	3 EL Rosinen
50 ml Weißweinessig	300 ml Geflügelfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gemelli in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen. Die Stubenküken am Gelenk teilen, waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne goldbraun anbraten. Nach kurzer Zeit die Stubenküken aus der Pfanne nehmen und kräftig mit Pfeffer würzen. Die Schenkel warmstellen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. In die Pfanne geben und hellgelb rösten. Mit dem Essig und dem Geflügelfond ablöschen. Etwas einkochen lassen. Die Rosinen feinhacken und dazugeben. Die Minze und den Salbei von dem Stängel lösen und ebenfalls hinzufügen. Die Hähnchenschenkel wieder in den Sud legen, mehrmals übergießen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Nudeln abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Den Lauch waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch mit der Schnittseite nach unten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Essig darüber geben. Die Nudeln mit in die Pfanne geben. Butter in der Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel goldbraun anrösten und über den Lauch und die Nudeln geben. Die Stubenküken mit den Nudeln auf einen Teller anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 31. August 2012