

Stubenküken-Brust, Petersilienwurzel, Bohnen, Quitte

Für 4 Portionen:

Stubenküken:

12 Stubenkükenbrüste Pflanzenöl Salz, Pfeffer, Mehl

Petersilienwurzelpüree:

300 g Petersilienwurzeln 50 g Butter 80 ml Sahne
Salz, Pfeffer Zucker, Muskat

Glasierter Quitte:

2 Quitten 30 g Zucker 300 ml trockener Riesling
300 ml weißer Traubensaft 2 Sternanis 1 TL Piment
1 TL weißer Pfeffer 1 EL Butter

Stubenküken:

Die Stubenkükenbrüste von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten von beiden Seiten goldgelb braten.

Petersilienwurzelpüree:

Die Petersilienwurzeln schälen und grob zerkleinern, dann in einem Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser weichkochen. Herausnehmen, abtropfen und in einem Mixer unter Beigabe von Butter und Sahne fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Glasierter Quitte:

Die Quitten Schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Danach Schalen, Kerngehäuse und Abschnitte mit den Gewürzen, Riesling und Traubensaft in einen Topf geben und für ca eine Stunde auskochen, sodass ein aromatischer Quittenfond entsteht. Danach den Fond durch ein feines Sieb geben. Die Quitten für etwa eine halbe Stunde in dem Fond weichkochen. Sobald die Quitten weich sind und der Fond eingekocht, die Butter dazugeben und glasieren.

Vegetarische Variante:

Anstatt der Stubenkükenbrust passt auch Räuchertofu gut zu dem Gericht. Dafür den Tofu in die gewünschte Form schneiden, mit Mehl bestäuben und in Butter anbraten.

Philipp Stein am 15. September 2020