

Ragout vom Stubenküken mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

2 Stubenküken a 450 g	Salz	1 Lorbeerblatt
1/2 Zwiebel	2 Kohlrabi	1 Bund Möhren
2 EL Butterschmalz	1 Bund Spargel	500 g Erbsen in der Schote
1/2 Bund Estragon	1/2 Bund Kerbel	100 ml Sahne

Die Stubenküken zerteilen, Brüste und Keulen abnehmen. Die Knochen der Stubenküken mit Wasser bedecken, Salz, Lorbeerblatt und eine halbe Zwiebel zugeben und ca. 45 Minuten kochen. Kohlrabi und Möhren putzen und schön in Form schneiden. Die Keulen im Gelenk teilen, Haut entfernen und salzen. In einem großen Topf 1 EL Butterschmalz auslassen und die Keulenstücke anbraten. Wenn die Keulen gut angebraten sind, Kohlrabi und Möhren dazugeben. Kurz mitbraten und mit ca. 800 ml Hühnerbrühe, die aus den aufgesetzten Knochen entstanden ist, bedecken. Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Erbsen ausspülen. Wenn die Brühe anfängt zu kochen Spargel und Erbsen zugeben. Alles bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Estragon und Kerbel waschen und trocken schütteln. Die Kükenbrüste salzen, einige Blätter Estragon und Kerbel unter die Haut schieben und in Butterschmalz ca. 7 Minuten braten. Die Sahne zu dem Ragout geben, falls nötig mit Stärke binden. Kerbel und Estragon zugeben, nochmals abschmecken. Dazu neue Kartoffeln servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. April 2010