

Stubenküken französisch mit Kartoffe-Püree und Erbsen

Für zwei Personen

Für das Stubenküken:

1 Stubenküken	2 Eier	160 g Butterschmalz
75 g ungesüßte Cornflakes	20 g Kürbiskerne	75 g Panko
4 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Erbsen:

200 g TK-Erbsen	1 Petersilienwurzel	1 Kopfsalat
2 Frühlingszwiebeln	Butter	50 ml Geflügelfond
2 Zweige Thymian	1 Zweig Bohnenkraut	1 Lorbeerblatt
Muskatnuss	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

300 g große Kartoffeln	80 g Butter	50 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Zitrone, Frucht

Für das Stubenküken: Stubenküken in Brust, Keule zerlegen, die Haut abziehen. Keule anschließend in Ober- und Unterschenkel zerteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne zusammen mit Cornflakes in einer Küchenmaschine zerkleinern. Panko zur Cornflakes-Kürbiskernmischung dazugeben und eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und der Kürbiskern-Cornflakes-Pankomischung aufstellen. Fleisch nun zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss durch die Bröselmischung ziehen und gut festdrücken. In Butterschmalz goldgelb ausbacken und danach auf einem Küchenpapier entfetten.

Für die Erbsen: Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen und Kopfsalat in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und das Weiße der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Das Grün ebenfalls klein schneiden. Petersilienwurzel schälen und zusammen mit Thymian und Bohnenkraut mit Küchengarn straff zusammenbinden. Erbsen zusammen mit dem Weiß der Frühlingszwiebeln nun in 80 g schäumender Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss und einem Lorbeerblatt würzen und Petersilienwurzel-Paket dazugeben. Mit Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel weich dünsten.

Unmittelbar vor dem Servieren den Kopfsalat und Grün der Frühlingszwiebeln unterschwenken. Gegebenenfalls noch etwas Butter unterschwenken, sodass eine leichte Bindung entsteht.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen und in kaltes Salzwasser geben. Aufkochen und weichkochen lassen. Anschließend abgießen, gut ausdampfen lassen und durch ein Sieb streichen. Milch und Sahne zusammen mit 40 g Butter aufkochen und mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren.

Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, bis diese braun wird und anschließend durch ein Sieb geben. Die braune Butter ebenfalls zum Püree geben. Es soll ein fast flüssiges Püree entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur: Zitrone in Spalten schneiden oder halbieren.

Mario Kotaska am 11. April 2025