

## 2 Stubenküken mit gebr. Spargel und Vinaigrette an Röstkartoffeln

800 g weißer Spargel  
Salz  
Zucker  
1 geschälte Zitrone (in Scheiben)  
80 g Butter  
200 g Frühlingszwiebeln  
100 g Erbsen  
3 Stubenküken  
40 g Butterschmalz  
3 halbierte Schalotten  
2 geviertelte Knoblauchzehen  
10 weiße Pfefferkörner  
5 Wacholderbeeren  
3 Thymianzweige  
1 EL Rosmarinnadeln  
Pfeffer  
400 ml Geflügelfond

70 ml Haselnussöl  
2 EL Schalottenwürfel  
2 EL Weißweinessig  
40 ml Sonnenblumenöl  
Kerbelsträußchen zum Garnieren  
1000 g Kartoffeln  
Salz  
80 g Butterschmalz  
4 EL Schalottenwürfel  
4 EL Würfel von durchwachsenem Speck  
Pfeffer  
4 EL gehackte glatte Petersilie  
40 g Butter

- 
1. Den Spargel schälen, die Enden großzügig abschneiden. Den Spargel in ein feuchtes Tuch wickeln. Spargelschalen und –enden in Salzwasser mit einer Prise Zucker, Zitronenscheiben und 20 g Butter einmal aufkochen, dann 20 Minuten bei milder Hitze leise kochen lassen.
  2. Die Frühlingszwiebeln putzen, die weißen und die hellgrünen Teile schräg in 2 cm lange Scheiben schneiden. Die Erbsen kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
  3. Die Stubenküken auslösen: Erst die Keulen dicht am Körper im Gelenk abschneiden. Das Brustfleisch rechts und links am Brustbein tief einschneiden. Die Brüste mit den Flügeln am Knochen herunterschneiden. Die Flügelspitzen im Gelenk abschneiden. Die Schlussknochen aus den Keulen auslösen. Haut und Sehnen vom Gelenkknochen wegschneiden.
  4. Spargelschalen und –enden in ein Sieb schütten. Den Sud in einem breiten Topf auffangen. Die Spargelstangen darin in 7 Minuten bissfest garen.
  5. Inzwischen das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Keulen mit der Fleischseite nach unten darin 2 Minuten anbraten. Die Brüste mit der Fleischseite nach unten hineingeben und 2 Minuten mitbraten. Keulen und Brüste umdrehen und noch 10 Minuten weiterbraten. Dabei Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörner, Wacholder, Thymian und Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten. Das Fleisch jetzt salzen und pfeffern. 20 g Butter dazugeben und das Fleisch damit beschöpfen. Brüste und Keulen aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
  6. Den Bratenfond mit Geflügelfond aufgießen und in 12-15 Minuten auf 1/3 (150 ml) einkochen.
  7. Den Spargel mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen, auf einem Geschirrtuch abtropfen und etwas abkühlen lassen. Den Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Das Haselnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Spargelstücke darin langsam goldbraun braten, salzen und pfeffern.

Weiter auf der nächsten Seite > > >

8. Während der Spargel brät, für die Vinaigrette die restliche Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Frühlingszwiebeln hineingeben und 2 Minuten kurz mitbraten. Mit Essig ablöschen, salzen und pfeffern. Den eingekochten Geflügelfond durch ein Sieb dazugießen und einmal aufkochen lassen. Das Öl dazugießen und die Erbsen darin erwärmen.
9. Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen, gut abdämpfen, etwas abkühlen lassen und pellen.
10. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundherum 10 Minuten anbraten. Schalotten und Speck dazugeben und 3–5 Minuten mitbraten. Salzen, pfeffern und die Petersilie einschwenken.. Zum Schluß die Butter unterziehen und die Kartoffeln damit glasieren.
11. Beim Anrichten zuerst den Spargel auf die vorgewärmten Teller geben. Die Stuben-kükenteile gleichmäßig auf die Teller verteilen, mit Frühlings-zwiebel-Vinaigrette beträufeln und mit Kerbel bestreuen. Dazu einige Röstkartoffeln legen