

Stubenküken mit Mais-Plätzchen und griechischem Gemüse

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------|------------------|---------------------------|
| 2 Stubenküken, à 150 g | 300 g Dosen-Mais | 150 g schwarze Oliven |
| 100 g grüne Weintrauben | 2 Tomaten | 1 rote Paprikaschote |
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 1 Bund glatte Petersilie |
| 50 g Mehl | 1 Ei | 200 ml trockener Weißwein |
| Olivenöl, Oregano | 1 Lorbeerblatt | 1 Muskatnuss |
| Meersalz, Pfeffer | | |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Weintrauben waschen und ebenfalls abziehen. Die Paprika vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien, waschen und klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Stubenküken waschen, trocken tupfen und vom Knochen befreien. Danach salzen und pfeffern. Das Hähnchen in der Pfanne anbraten, anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen. Die Oliven, die Paprika, die Schalotten und die Knoblauchzehe in dem verbliebenen Bratensud der Hähnchen dünsten. Die Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Anschließend die Weintrauben, die Tomaten und das Lorbeerblatt mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Den Mais mit dem Mehl und dem Ei pürieren. Die Petersilie zupfen, dazugeben und mit der Muskatnuss abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Aus der Masse Plätzchen formen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Stubenküken mit den Maisplätzchen und dem griechischen Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Riedel am 10. Oktober 2013