

Stubenküken mit Senf-Soße und Kartoffel-Karotten-Stampf

Für zwei Personen

Für das Stubenküken:

2 Stubenkükenkeulen, à 200 g	1 Zitrone	4 Knoblauchzehen
200 g kalte Butter	400 ml Milch	200 ml Sahne
400 ml trockener Riesling	8 EL Dijon-Senf	200 ml Rapsöl
2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	Butter
Currypulver	Meersalz	

Für das Stubenküken mit Senf-Sauce:

Das Stubenküken kalt abbrausen, danach trocken tupfen. Die Keulen auslösen und die Brüste aus dem Brustknochen lösen.

Geflügelteile mit Senf einreiben. Alles bis auf die Brust in einer Pfanne mit Butter und Rapsöl anbraten. Rosmarinzweig, Thymianzweig und geschälte Knoblauchzehen dazu geben und mit der Milch und dem Wein ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen. Geflügelteile auf ein Küchenpapier legen und den Sud durch ein Sieb passieren. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Sud mit einem EL Senf sowie Meersalz, Curry und Zitronensaft abschmecken. Anschließend Sahne und die kalte Butter unterrühren. Bis auf die Brust alle Geflügelteile in die Sauce geben und 2 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Brüste in die Sauce hineingeben. Für den Kartoffel-Karotten-Stampf 2 große mehlig. Kartoffeln 2 große Karotten 6 rote Cocktailtomaten 6 gelbe Cocktailtomaten 1 Knoblauchzehe 100 g kalte Butter 100 ml Olivenöl 1 Rosmarinzweig 1 Thymianzweig 1 Bund Petersilie Salz, aus der Mühle Meersalz, aus der Mühle . Olivenöl in einem Topf kurz erhitzen, anschließend den Herd ausschalten. Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides circa 15 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Tomaten waschen, halbieren und Knoblauchzehe abziehen. Zusammen mit dem Rosmarin- und Thymianzweig und der Knoblauchzehe im warmen Olivenöl ziehen lassen.

Karotten und Kartoffeln stampfen, kalte Butter unterziehen und mit Meersalz abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Stampf mit Olivenöl beträufeln und mit Petersilie und den Tomaten garnieren.

Stubenküken mit Senfsauce und Kartoffel-Karotten-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Klotz am 18. September 2017