

Crépinette vom Stubenküken

Für 4 Personen

Für das Geflügel:

2 Stubenküken á 400-450g	Salz, Pfeffer	100 g Geflügelbrust
50 g Gänseleber	20 ml Portwein	20 ml Cognac
2 Zweige Rosmarin	80 g Sahne	200 g Schweinenetz
100 g Blattspinat	100 g Gänseleberparfai	2 EL Butter
1 EL Olivenöl	200 ml Geflügelfond	

Für den Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	Salz	2 Schalotten
1 EL Butter	150 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Die Stubenküken zerlegen und aus der Keule den unteren Knochen entfernen. Die Haut komplett entfernen. Das Fleisch auf einen Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Geflügelbrust ohne die Haut durch den Wolf lassen und kurz einfrieren. In einem Mixer mit der Gänseleber, Salz, Pfeffer, Portwein, Cognac und Rosmarinnadeln unter langsamer Zugabe der Sahne eine grobe Farce herstellen. Das Schweinenetz wässern. Spinatblätter putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Schweinenetz ausdrücken und auf einem Küchentuch auslegen. Mit der Farce dünn bestreichen und zunächst die Brust der Stubenküken auflegen. Das Gänseleberparfait in Würfel schneiden und mit einigen blanchierten Blättern Spinat einwickeln und als Kern auflegen. Nun die Keule mit dem Knochen dagegen legen, mit Farce bestreichen und dann alles in das Schweinenetz einwickeln. Kurz kaltstellen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Crépinette ringsum anbraten, dann im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten fertig garen. Zum Schluss mit etwas Butter, Rosmarin und dem Geflügelfond noch einmal glasieren. Den Wirsing in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kurz und knackig blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter leicht anschwitzen, die Wirsingwürfel zugeben und mit der Sahne aufgießen. Das Ganze gut einkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf den vorgewärmten Tellern mittig den Rahmwirsing geben und das Crépinette aufsetzen.

Karlheinz Hauser Montag, 09. November 2009