

Stuben-Küken gefüllt mit Pilzen und Sellerie-Mousseline

Für 2 Personen

1 Schweinenetz	1 Schalotte	200 g Speisepilze
50 g Butter	Salz, Pfeffer	100 g Maispoulardenbrustfilet
130 g Sahne	1/2 Bund Kerbel	2 Stubenküken à 400 g
50 ml Geflügeljus		

Für die Selleriemousseline:

200 g Knollensellerie	100 ml Milch	Salz
50 g Butter	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 3). Das Schweinenetz in reichlich kaltem Wasser wässern. Für die Füllung des Stubenkükens die Schalotte schälen, fein schneiden. Pilze putzen, die Hälfte klein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte glasig anschwitzen. Die geschnittenen Pilze zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen Maispoulardenbrust klein schneiden und in einem Cutter mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die abgekühlten Pilze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und Kerbel untermischen. Von den Stubenküken jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Dann von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausdrücken, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Auf die Stubenkükenkeulen die Farce ca. 5 mm dick auftragen und jeweils mit einer Brust abdecken. In das Schweinenetz einschlagen, so dass die Stubenkükenteile komplett eingepackt sind. In einer backofengeeigneten Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Stubenkükenpäckchen darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und in ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Für die Selleriemousseline den Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 100 ml Wasser und Milch weich kochen, leicht salzen. Butter in einem Topf goldbraun zu Nussbutter bräunen. Gekochten Sellerie abgießen. Sahne in einem Topf leicht einkochen, den Sellerie wieder hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Nussbutter zugeben und mit dem Pürierstab ganz fein mixen. Die restlichen Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügeljus in einem Topf erhitzen. Das Stubenküken mit dem Sellerie auf dem Teller anrichten. Darauf die gebratenen die Pilze verteilen und mit Geflügeljus nappieren.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012