

Gefüllte Stubenküken mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für den Salat:

500 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
4 EL Pflanzenöl	1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Essig
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Bund Schnittlauch

Für die Stubenküken:

1 Schweinenetz	1 Schalotte	100 g Pfifferlinge
30 g Butter	Salz, Pfeffer	100 g Maispouardenbrustfilet
100 g Sahne	1/2 Bund Kerbel	2 Stubenküken (à 400 g)
50 ml Geflügeljus		

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf, in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Essig, 3 EL Öl und dem Geflügelfond vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und mit den Gurkenscheiben unter den Salat heben. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Für die Stubenküken:

Das Schweinenetz in reichlich kaltem Wasser wässern. Für die Füllung des Stubenkükens die Schalotte schälen, fein schneiden. Pilze putzen, klein schneiden. Die Schalotte in einem Topf mit 10 g Butter glasig anschwitzen. Die geschnittenen Pilze zugeben, mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Maispouardenbrust klein schneiden und mit der gut gekühlten Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die abgekühlten Pilze etwas Kerbel untermischen. Die Mischung unter die Farce mischen. 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. Backofen auf 150 Grad vorheizen. 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 Pfanne 20 g Butter erhitzen und die Stubenkükenpäckchen darin anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Geflügeljus in einem Topf erhitzen. Die Stubenküken mit dem Jus und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013