

Gebratene Stubenküken-Brust mit Spargel-Morchel-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

5 Stangen weißer Spargel	5 Stangen grüner Spargel	2 weiße Rübchen
2 cl Sherry	8 Morcheln	Chilisalz, Butter

Für das Stubenküken:

2 Stubenkükenbrüste	Geflügelbrühe	Mango
1 EL Butter	Brathähnchengewürz	

Für die Soße:

Butter	Chiligewürz	Salz, Brühe
--------	-------------	-------------

Für den Spargel-Morchel-Salat:

Den Spargel schälen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden, die Rübchen ebenfalls schälen und in Spalten schneiden.

Den Spargel und die Rübchen in gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne ziehen lassen.

Die Morcheln in einer Pfanne in etwa 1 TL Butter schwenken, mit Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Stubenküken:

In der Zwischenzeit die Knochen aus den Stubenkükenbrüsten auslösen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Brathähnchengewürz würzen und mit etwas Brühe angießen.

Die Mango in Würfel schneiden.

Für die Soße:

Für die Soße ein gutes Stück Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Chiligewürz, Salz und einem guten Schuss Brühe einemulgieren lassen.

Den Spargel, die Rübchen und die Morcheln auf einem Teller anrichten. Die Stubenkükenbrüste darauf drapieren und ein paar Mangowürfel dazulegen. Die Soße darüber geben.

Alfons Schuhbeck am 06. Mai 2017