

Stubenküken, Zitronen-Crème-fraîche, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

2 Stubenküken	5 mehligk. Kartoffeln	1 unbehandelte Orange
2 unbehandelte Zitronen	1 Knoblauchzehe	3 EL Kürbiskerne
2 EL Sesam	3 Zweige Estragon	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 EL Mehl	3 EL Pankobrösel
1 Ei	8 EL Butter	2 EL Butterschmalz
150 g Crème-fraîche	2 EL Kürbiskernöl	2 Prisen Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Von den Stubenküken vorsichtig die Keulen auslösen und die Brüste vom Knochen schneiden. Danach von den Keulen die Haut abziehen. Die Haxe mit Hilfe eines spitzen Messers zweimal einschneiden. Nun vorsichtig den Oberschenkelknochen auslösen, so dass das Fleisch noch zusammenhält. Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone auspressen. Anschließend das Ei verquirlen. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Danach etwas Zitronenabrieb und den Thymian zu dem Ei geben. Die Kükenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, melieren, durch das Zitronen-Thymian-Ei ziehen und mit Hilfe der Pankobrösel von allen Seiten panieren. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Kartoffeln einmal gut aufkochen lassen. Nun die Temperatur so weit reduzieren, dass die Kartoffeln nur in der noch heißen Flüssigkeit aber nicht mehr kochend circa 20 Minuten garziehen. Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne mit einem Esslöffel des Butterschmalzes bei mittlerer Temperatur und stetigem Schwenken bzw. Rühren von allen Seiten knusprig rösten. Auf ein Sieb geben und das überflüssige Butterschmalz abtropfen lassen. Anschließend den Estragon waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Crème-fraîche mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und dem gehackten Estragon vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss die Keulen in einer kleinen Pfanne mit einem Esslöffel des restlichen Butterschmalzes und zwei Esslöffeln der Butter bei mittlerer Temperatur langsam von allen Seiten knusprig braun backen. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Danach die Stubenkükenbrüste mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne nun auf den Herd stellen und bei starker Hitze langsam auf der Hautseite anbraten. Wenn die Haut knusprig braun ist, die Kükenbrust wenden. Die Pfanne beiseite ziehen und zwei Esslöffel Butter hinzugeben. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen. Den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden sowie von der Orange die Schale abreiben. Die Rosmarinnadeln, die Hälfte des Knoblauchs und die Orangenschale zu den Stubenkükenbrüsten geben und in der aromatisierten Butter die Geflügelbrüste gar ziehen lassen. Danach die fertig gegarteten Kartoffeln abgießen und zurück in den noch heißen Topf geben. Mit Hilfe eines Kartoffelstampfers grob zerdrücken. Nun die restliche Butter, den Cayennepfeffer, etwas Salz und den Sesam hinzugeben und mit Hilfe einer Gabel unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Hälfte der Kürbiskerne unter den Kartoffel-Kürbiskernstampf geben. Das gebratene und gebackene Stubenküken mit dem Kürbiskern-Kartoffelstampf und der Zitronen-Crème-fraîche auf einem Teller anrichten, mit den restlichen Kürbiskernen und dem Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 01. März 2013