

Mais-Stubenküken in Morchelrahm mit grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Mais-Stubenküken:

2 Mais-Stubenküken	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Möhre mit grün	50 ml Weißwein	Olivenöl
brauner Rohrzucker	grobes Meersalz	

Für den Morchelrahm:

150 g Spitzmorcheln	1 Zitrone	100 ml Crème-fraîche
10 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
200 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl	brauner Rohrzucker
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für den Spargel:

10 Thaispargel	50 ml Olivenöl	brauner Rohrzucker
grobes Meersalz		

Für das Mais-Stubenküken:

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen und Brüste vom Mais-Stubenküken lösen und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten. Knoblauch, Zwiebel abziehen, die Zwiebel in nussgroße Stücke schneiden. Knoblauch quer halbieren.

Möhre abbrausen und in nussgroße Stücke schneiden. Gemüse in die Pfanne geben, kurz hellbraun anbraten, mit Meersalz und braunem Zucker würzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren.

Für den Morchelrahm:

Spitzmorcheln in lauwarmem Gemüsefond einlegen. Anschließend zusammen mit Zitronensaft, Butter und Crème fraîche zu dem Gemüse geben, einmal aufkochen lassen, Küken einlegen und 10 Minuten langsam sieden lassen. Mais-Stubenküken und Gemüse aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Soße aus der Pfanne durch ein Sieb passieren, aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon und Kerbel abbrausen. Kerbel grob zupfen und Estragon fein schneiden. Mit Olivenöl, Meersalz, braunem Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Für den Spargel:

Thaispargel abbrausen und längs halbieren. Kurz in sehr heißem Olivenöl anbraten, herausnehmen und mit Zucker und Salz abschmecken.

Mais-Stubenküken mit Schmorgemüse und Morcheln auf einem Teller anrichten, mit Soße begießen, Thaispargel dazugeben, mit Kräutern dekorieren und servieren.

Christian Lohse am 18. Januar 2017