

Stubenküken unterm Ziegelstein mit Artischocken

Für 4 Personen

4 Stubenküken, a 350 g	8 Zweige Thymian	12 Zwiebeln, klein
4 Zehen Knoblauch, jung	4 Ziegelsteine, schwer	12 kleine Artischocken
300 g Erbsen, in der Schote	2 Kopfsalate	50 g Butter
Olivenöl	Salz	Zucker
Pfeffer		

Den Backofen 175 bis 180 Grad vorheizen.

Den Rücken der Stubenküken mit der Geflügelschere der Länge nach durchtrennen. Das Küken plattdrücken, mit Olivenöl einstreichen und rundherum salzen und pfeffern. Ein tiefes Ofenblech oder einen flachen Bräter mit Olivenöl einstreichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit dem Thymian in den Bräter geben. Die Küken aufgeklappt mit der Brust nach oben auf das Blech legen. Die Ziegelsteine waschen, in Alufolie wickeln und die Küken damit beschweren. Das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten braten. Kurz vor Ende des Garvorgangs die Ziegelsteine entfernen und die Küken noch kurz unter dem Grill Farbe nehmen lassen. Die Küken nach Wunsch noch etwas in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Inzwischen die Potiraden putzen, halbieren, in einer tiefen Pfanne kross braten und salzen. Die Erbsen auspalen, blanchieren, abschrecken und aus der feinen Haut pulen. Den Kopfsalat waschen, trocknen, in Streifen schneiden. Die Erbsen in Butter anschwanken, salzen und zuckern. Die Kopfsalatstreifen einschwenken und mit den kleinen Artischocken zu den ausgelösten Stubenküken reichen.

Tipp:

Wenn Sie eine Soße zum Stubenküken haben wollen, löschen Sie den Bratensatz mit Wein ab und lassen sie kurz durchkochen. Zuletzt kalte Butter in Flöckchen in die kochende Soße rühren. Die Soße eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 19. März 2010