

Gebackene Stubenküken, Soße Tatar und Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

2 Stubenküken	5 Eier	1 EL Sahne
80 g Mehl	150 g Semmelbrösel	250 g Butterschmalz
600 g Kartoffeln, fest	50 g Speck, fein gewürfelt	3 Schalotten
30 g Butter	50 ml Weißweinessig	150 ml Fleischbrühe
1 EL Senf, mittelscharf	1 TL Senf, scharf	50 ml Pflanzenöl
250 ml Sonnenblumenöl	2 Cornichons	1 Sardelle
10 Kapern	1 Bund Petersilie, glatt	1 Zitrone
Zucker	Salz	Pfeffer, weiß

Die Stubenküken waschen und trocken tupfen. Anschließend die Brüste und Keulen ablösen und die Haut entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen. Zwei Eier verquirlen und die Sahne unterheben. Nun die Stubenkükenteile zuerst in Mehl, danach in dem Ei-Sahne-Gemisch und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln am Vortag kochen, dann schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Butter zerlassen. Zwei Schalotten abziehen und zusammen mit dem Speck anschwitzen. Mit 30 Milliliter des Essigs ablöschen, mit der Brühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den mittelscharfen Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben. Die Hälfte der Petersilie abzupfen, grob hacken und zwei Esslöffel in den Kartoffelsalat geben. Für die Soße Tatar zwei Eier trennen. Den scharfen Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eine Hälfte des Sonnenblumenöls tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Das Ganze mit dem übrigen Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das übrige Ei hartkochen und pellen. Die übrige Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Cornichons, die Sardelle, die Kapern sowie die übrige Petersilie bis auf zwei Zweige ebenfalls fein würfeln beziehungsweise hacken und unter die Mayonnaise rühren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Eine gebackene Keule und die Brust des Stubenkükens auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit der Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren und die Soße Tatar dazu servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2010