

# Gebackenes Stuben-Küken auf Kürbis-Kartoffel-Salat

**Für vier Personen**

**Für den Salat:**

500 g Kartoffeln, fest	300 g Hokkaidokürbis	50 g Speck, durchwachsen
2 Schalotten	30 g Butter	30 ml Weißweinessig
150 ml Fleischbrühe	1 EL Senf	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

**Für das Stubenküken:**

2 Stubenküken	2 Eier	30 ml Schlagsahne
120 g Mehl	150 g Semmelbrösel	100 g Kürbiskerne
250 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
2 EL Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl	

Die Kartoffeln am Vortag kochen. Dann schälen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Hokkaidokürbis waschen, entkernen und in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck und die Schalotten darin anschwitzen. Nun den Kürbis zugeben und so lange braten, bis er weich aber noch bissfest ist. Alles mit Essig ablöschen, mit der Brühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade mit dem Kürbis und das Rapsöl auf die Kartoffelscheiben geben. Gut durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Brüste und Keulen der Stubenküken ablösen, die Haut entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Kürbiskerne und Semmelbrösel mischen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier verquirlen und einen Esslöffel der Sahne unterheben. Nun die Brüste und Keulen zuerst in Mehl, danach in dem Ei-Sahne-Gemisch und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. In heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, zu dem Salat geben und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Jeweils eine gebackene Keule und Brust auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Johann Lafer am 03. November 2012