

Gebackenes Stubenküken auf Kartoffel-Kürbis-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/11/06/gebackenes-stubenkueken-auf-kartoffel-kuerbis-salat/

Zutaten für 4 Personen

Für das Stubenküken:

- 2 Stubenküken
- 2 Eier
- 30ml Sahne
- 120g Mehl
- 150g Semmelbrösel
- 100g Kürbiskerne
- 250g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Außerdem

- 2 EL Kürbiskerne
- 2 EL Kürbiskernöl

Für den Salat:

- 500g Kartoffeln, festkochend
- 300g Hokkaido-Kürbis
- 50g durchwachsener Speck
- 2 Schalotten
- 30g Butter
- 30ml Weißwein-Essig
- 150ml Fleischbrühe
- 1 EL Senf
- 2 EL Raps-Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln mit Schale kochen. Dann schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Den Kürbis waschen, entkernen und in 1cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und Speck und Schalotten darin anschwitzen. 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. Alles gut durchziehen lassen.

Die Brüste und Keulen der Stubenküken ablösen, die Haut entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Kürbiskerne und Semmelbrösel mischen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier verquirlen und 1 EL der Sahne unterheben. Nun die Brüste und Keulen zuerst in Mehl, danach im Ei-Sahne-Gemisch und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Anschließend im heißen Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Zum Schluß den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, zum Salat geben und ggf. nochmals abschmecken.

Jeweils 1 gebackene Keule und Brust auf dem Kartoffel-Kürbis-Salat anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Ireen Sheer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker!