

# Christian Lohse | Mais-Stubenküken in Morchelrahm mit gebratenem grünem Spargel

---

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/15/christian-lohse-mais-stubenkueken-in-morchelrahm-mit-gebratenem-gruenem-spargel](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/15/christian-lohse-mais-stubenkueken-in-morchelrahm-mit-gebratenem-gruenem-spargel)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Mais-Stubenküken:

- 2 Mais-Stubenküken
- ½ Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre mit grün
- 50 ml Weißwein
- Olivenöl
- brauner Rohrzucker
- grobes Meersalz

### Für den Morchelrahm:

- 150 g Spitzmorcheln
- 1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
- 100 ml Crème fraîche
- 10 g Butter
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Estragon
- 200 ml Gemüsefond
- 50 ml Olivenöl
- brauner Rohrzucker
- grobes Meersalz
- Pfeffer

### Für den Spargel:

- 10 Thaispargel
- 50 ml Olivenöl
- brauner Rohrzucker
- Maldon Sea Salt

## Zubereitung:

Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Keulen und Brüste der Mais-Stubenküken lösen und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten. Knoblauch und Zwiebel abziehen und 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 Maldon Sea Salt und braunem Zucker würzen, mit Chardonnay ablöschen und komplett einreduzieren lassen.

Spitzmorcheln in lauwarmen 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.

Sauce aus der Pfanne durch ein Sieb passieren, aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon und Kerbel abbrausen. Kerbel grob zupfen, Estragon fein schneiden. Mit Olivenöl, Maldon Sea Salt, braunem Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Thaispargel abbrausen, längs halbieren, kurz in sehr heißem Olivenöl in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und mit Zucker und Salz würzen.

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

Rezept: Christian Lohse

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Januar 2017

Episode: Finale