



Stubenküken „Supreme“, mit edlem Gemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Hamburger „Klassiker“, hier einmal als edles Ragout

Zutaten

- 4 Stück Stubenküken à 300 - 350 g
- 40 - 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 1 Glas Geflügelfond
- 250 g grüner Spargel
- 250 g weißer Spargel
- 8 Stück gleichmäßig große Mini Frühlingsmöhren
- 1 Zitrone
- 1/4 l trockener Riesling
- 1 Becher Crème fraîche
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Spitzmorcheln ca. 10 min. in kaltem Wasser einweichen, danach im „Einweichwasser“ 3 - 4 min. leise köcheln.

Schritt3

Den Spargel herkömmlich schälen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den grünen spargel vorsichtshalber nur im unteren Drittel, denn da ist er oft holzig.

Schritt4

Danach „al dente“ in Salzwasser blanchieren, abkühlen.

Schritt5

Bei den Mini - Möhrchen etwas von dem „Grün“ stehen lassen und ebenfalls in Salzwasser „al dente“ blanchieren, abkühlen, vorerst an die Seite stellen.

Schritt6

Die Stubenküken:

Schritt7

Ev. flämmen, innen und außen unter fließendem Wasser waschen, ausputzen. Die Keulen abschneiden, die Brüstchen halbieren.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlen.

Schritt10

In einem ausreichend großen Bratpfanne oder „Bräter“ in heißer Butter von allen Seiten „absteifen lassen“, ohne Farbe zu nehmen.

Schritt11

(Das Mehlen des Fleisches hat den Vorteil, dass der Fond sofort eine gewisse Bindung bekommt)

Schritt12

Mit dem Geflügelfond und dem Riesling aufgießen.

Schritt13

Leise bei geschlossenem Deckel ca.15 min. köcheln lassen, das zarte Fleisch keinesfalls übergaren.

Schritt14

Danach die Stücke prüfen, einzeln ausstechen und von Haut und Knochen befreien, einige min. warm halten.

Schritt15

Die Soße:

Schritt16

Den Fond mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren,

Schritt17

mit etwas Zitronenabrieb - und Saft pikant abschmecken; etwas kalte Butter untermixen.

Schritt18

Das Fleisch und das blanchierte Gemüse in die Soße geben, nur noch kurz erhitzen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt19

Ein appetitlich buntes, edles Stubenküken Ragout ist entstanden.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

In einer Ragoutschüssel oder auch Portionsweise auftragen und mit Basmat i -Duftreis oder / und jungen Kräuter - Kartoffelchen servieren.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** edel, frisches Gemüse, hamburgisch, Morcheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stubenkueken-supreme-mit-edlem-gemuese/>