



Zum Weissen Ross



Restaurant • Hotel

Gebratenes Stubenküken auf Flusskrebsragout mit glacierten Kaiserschoten und Schlosskartoffeln

Für 4 Personen

Rezeptur:

2	St.	frische Stubenküken a 500 bis 600 gr
12	St	frische Flusskrebse a 60 gr.
75	gr	Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, und Sellerie)
0,25	Ltr.	Geflügelfond
5	gr	Tomatenmark
25	gr	Butterfett
15	gr	Weizenmehl
		Gewürze wie weiße Pfefferkörner, Lorbeer, Kümmel, Nelke, Wacholderbeere
3	cl	Cognac
50	gr	geschlagene Sahne
350	gr	Kaiserschoten
15	gr	Butter
0,4	kg	festkochende Kartoffeln
40	gr	Bratfett
		Salz und Pfeffer
4	St	Dillzweige für die Garnitur

Vorbereitung:

Die frischen Flusskrebse in gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel ca. 10 Minuten abkochen. Mit einer Schaumkelle aus den Fond nehmen und auskühlen lassen. Das Schwanzfleisch der Krebs ausbrechen und beiseite stellen. Das Butterfett in einem Topf zergehen lassen und die Krebsnasen und -schalen darin anrösten. Das in kleine Würfel geschnittene Röstgemüse hinzugeben und kurz mitrösten. Gewürze wie Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, Nelke und wenig Kümmel hinzugeben. Tomatenmark beifügen, anschwitzen und mit Cognac ablöschen. Den Saucenansatz mit Weizenmehl abstäuben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Den Krebssaucenansatz circa 1 Stunde auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen, waschen und mit einem Schälmesser bananenförmig tournieren. In leicht gesalzenem Wasser halb gar kochen, auf ein Sieb gießen und ausdampfen lassen. Brüste und Keulen der Stubenküken vom Knochen auslösen. Die Kaiserschoten waschen und durch Putzen von Sielen und Fäden befreien.

Zubereitung:

Den Krebsaucenansatz durch ein feines Haarsieb passieren und erneut abschmecken.
Brüste und Keulen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und beidseitig in einer Pfanne goldgelb anbraten und auf ein Ofenblech setzen.
Butter in einem Dünsttopf zergehen lassen, die Kaiserschoten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer, sowie mit einer Prise Zucker würzen und durch Zugabe von wenig Gemüsebrühe im geschlossenen Topf dünsten.
Die vorgekochten Schlosskartoffeln in einer Lyoner-Pfanne in wenig Bratfett goldgelb braten.
Brüste und Keulen der Stubenküken im Backofen bei 180° C circa 8 Minuten zuende garen.
Die gekochten Flusskrebsschwänze in die Krebsauce geben und mit der geschlagenen Sahne vollenden. Achtung nicht mehr kochen!!

Anrichten:

Das Flusskrebssragout auf vorgewärmte Teller verteilen. Pro Portion eine Brust und eine Keule auf das Flusskrebssragout setzen. Die gedünsteten Kaiserschoten, sowie die Schlosskartoffel fächerförmig um das Stubenküken arrangieren.
Mit einem Dillzweig garnieren.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nach-Kochen und gutes Gelingen

Mit freundlicher Empfehlung

Sönke Schlie

Küchenmeister