

# Johann Lafer | Gebackenes Stubenküken mit Kartoffel-Pfifferling-Salat

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Salat:

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 3 Schalotten
- 3 EL Butter
- 2 EL Speckwürfel (Frühstücksspeck)
- 4 EL Weißwein-Essig
- 150 ml Rinderbrühe
- 1 EL scharfer Senf
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 6 EL Kürbiskernöl
- 150 g Pfifferlinge
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

### Für die Stubenküken:

- je 4 Stubenkükenbrustfilets und -keulen ohne Haut
- 3 EL Sahne
- 2 Eier
- 100 g gemahlene Kürbiskerne
- 50 g Semmelbrösel
- 120 g Mehl
- 250 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

- 4 Blattsalatherzen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico bianco
- 1 TL Puderzucker
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Bund Petersilie

### Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Minuten garen, abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Speckwürfel darin anbraten. Mit Essig ablöschen. Brühe angießen und etwas einkochen lassen. Senf unterrühren und die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und beide Ölarten über die Kartoffelscheiben gießen.

Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffeln geben. Alles gut mischen und den Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Stubenküken Brustfilets und Keulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen und die Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gemahlene Kürbiskerne mit den Semmelbröseln in einem 2. tiefen Teller mischen. Das Mehl in einen weiteren tiefen Teller geben.

Die Stubenküken zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit Kürbiskern-Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die panierten Stubenkükenteile darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Blattsalatherzen verlesen, waschen und trocken schleudern. Olivenöl, Essig und Puderzucker zu einer Vinaigrette verrühren und mit den Salatherzen mischen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unter den Kartoffel-Pfifferling-Salat mischen. Die Salatherzen mit dem Salat auf Tellern anrichten und jeweils 1 gebackene Stubenkükenkeule und -brust daraufsetzen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 11.08.2007*

*Prominente Gäste: Jean Pütz & Rafik Tlatli*