SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

2 Mann für alle Gänge: **Stubenküken mit gratiniertem Rosmarinpüree auf Sauerteigbrot**

Sendung vom 16.09.2016
(ESD beim SR am 29.12.2012)

Stubenküken mit gratiniertem Rosmarinpüree auf Sauerteigbrot

Poussins heißen sie in Frankreich, Mistkratzerle nennt sie der Schwabe und Mistkratzerli der Schweizer - die Stubenküken. In früheren Zeiten war es in bäuerlichen Häusern üblich, Küken, um sie vor Witterungsunbilden und Beutegreifern zu schützen, in ihren ersten Lebenswochen in der Wohnstube zu halten - daher die Bezeichnung "Stubenküken". Sobald eine Geschlechtsbestimmung möglich war, wurden die weiblichen Küken zur weiteren Aufzucht aussortiert und die jungen Hähnchen kamen in den Kochtopf, denn das eierlegende Huhn war lebensnotwendiger als der "nur krähende" Hahn.

Stubenküken:
4 ganze, küchenfertige Stubenküken à ca. 300 – 450 g
2 – 3 EL Pflanzenöl
20 g Butter zum Nachbraten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gratiniertes Rosmarinpüree auf Sauerteigbrot:
4 mittelgroße Kartoffeln
200 ml Milch
50 g Butter
¼ TL gehackter Rosmarin
4 Scheiben Sauerteigbrot, ca. 1 cm dick geschnitten
4 EL Pflanzenöl
50 g Sahne
2 Eigelb
1 Knoblauchzehe
Muskat, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezepte

Zubereitung:
Die Stubenküken binden und von außen mit dem Pflanzenöl einstreichen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, rundum anbraten und in einer Auflaufform oder auf dem Backofenrost mit Auffangschale ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Mit dem Kernthermometer die Temperatur messen: Die Brust sollte in der Mitte 56 °C haben. Nach dem Garen das Stubenküken an einem warmen Ort etwas ruhen lassen, damit die Keulen, die etwas mehr Zeit benötigen, noch ein wenig nachziehen.

Die Kartoffeln waschen und schälen, in walnussgroße Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Abgießen und etwas auskühlen lassen.

Das Sauerteigbrot in dem Pflanzenöl (Hier kann das Fett und die Pfanne verwendet werden, in der zuvor das Stubenküken angebraten wurde.) von beiden Seiten goldbraun und kross ausbacken. Nach Belieben Knoblauchscheiben, etwas Butter und einen Zweig Rosmarin hinzufügen. In eine Auflaufform geben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch aufkochen, mit geriebenem Muskat, Meersalz und kleingehacktem Rosmarin würzen und zu den gepressten Kartoffeln geben. Die Butter in Würfeln zufügen und alles mit Hilfe eines Holzlöffels zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Rosmarin unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Das heiße Kartoffelpüree auf die Brotscheiben verteilen. Die Sahne mit den Eigelben verquirlen und auf das Kartoffelpüree geben. Im Backofen gratinieren (bei Oberhitze ca. 10 Minuten), währenddessen die Stubenküken noch einmal in etwas mit Rosmarin, Knoblauch und zerdrückten Korianderkörnern gewürzter Butter nachbraten.

Das Stubenküken zerlegen und mit dem Gratin servieren. Etwas Kalbsjus um das Stubenküken verteilen.

Grundrezept Kalbsjus:

Die Sauce lässt sich gut vorbereiten und portionsweise einfrieren. So hat man immer die selbstgemachte Sauce zur Hand.

Zutaten für 1 Liter fertige Grundsauce:

1,5 kg	Kalbsknochen auf Walnussgröße gehackt
100 g	Möhren
100 g	Sellerie
100 g	Haushaltszwiebel
¼ Stange	Lauch
1-2 EL	Tomatenmark
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin

2 Stck	Nelken
5 Stck	Wacholderbeeren
1 TL	Koriander
15 Stck	Pfefferkörner
5 Stck	Pimentkörner
1 Msp.	Meersalz
50 ml	Rapsöl bzw. Pflanzenöl
250 ml	Spätburgunder trocken

Zubereitung
Die Knochen hacken und in Öl anrösten. In 1,5 cm große Würfel geschnittenes Wurzelgemüse hinzugeben und weiter mit anrösten. Tomatenmark hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit Brühe (Kalb) oder Wasser (kalt) auffüllen, bis die Knochen bedeckt sind. Gewürze und Aromaten hinzugeben. Leicht kochen für ca. 1,5 Stunden. Passieren, wenn nötig entfetten, verarbeiten.

TIPP:
Sauce erkalten lassen, das Fett setzt sich oben ab. Dann einfach mittels Schaumkelle entfernen.