

Gefülltes Stubenküken, gebratener Spargel und Morchelrahmsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frühlingszeit, Spargelzeit und dazu ein tolles, gefülltes Stubenküken

Zutaten

- 2 frische Stubenküken à 250-300 g
- 500 g geschälter weißer Spargel,
- 500 g geschälter grüner Spargel
- Für die Füllung:
- 60 g Geflügeleber und die Leber der Stubenküken,
- (geputzt und fein gehackt)
- 125 g weiße Champignons in kleinen Würfeln
- 2 - 3 Schalotten in kleinen Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 El geriebenes Weißbrot
- Etwas frischen Rosmarin, Thymian und Majoran zum mitbraten
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Morchelsoße:
- 50 g eingeweichte Spitzmorcheln
- 2 gehackte Schalotten
- 1 Glas brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 2 Cl Sherry
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Röstgemüse in groben Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitung der Stubenküken.

Schritt3

Zunächst die Stubenküken gut putzen, unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Schalotten in etwas Butterschmalz glasig angehen lassen und die geputzte, gehackte Geflügelleber dazu geben.

Schritt6

Beides kurz „absteifen“ lassen, dann folgen die gewürfelten Champignons, die gehackte Petersilie und das geriebene Weißbrot; salzen und pfeffern.

Schritt7

Die Füllung nunmehr in die Stubenküken geben und die Schenkel mit Küchengarn hinter den Flügeln binden, äußerlich würzen.

Schritt8

Nunmehr kurz in Butterschmalz auf den Keulen anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse / Mirepoix und die Kräuter dazu geben.

Schritt9

Für ca. 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, ev. die Brust mit Alufolie abdecken / schützen.

Schritt10

In den letzten 10 min. wieder entfernt wird um eine appetitliche Bräunung zu bekommen.

Schritt11

Den Garzustand zwischen den Keulen prüfen. (Da kann man es am Besten erkennen, nicht zu rot sein, etwas ausruhen lassen)

Schritt12

Die Morchelsoße:

Schritt13

Die Schalotten in etwas Butter anschwitzen und die eingeweichten, ausgedrückten Morcheln dazu

geben. Salzen, pfeffern und mit dem Sherry und dem Geflügelfond aufgießen. Etwas reduzieren lassen und mit Crème fraiche verkochen.

Schritt14

Das Spargelgemüse:

Schritt15

Die Spargelstangen nur 8 min .in Salzwasser mit etwas Zucker blanchieren, heraus nehmen, abkühlen lassen.Schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden, in brauner Butter 5 - 6 min. bei mittlerer Hitze braten / schmoren.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Stubenküken mit einem scharfen Sägemesser halbieren und auf dem Spargelgemüse anrichten. Die Morchelsoße drum herum drapieren.

Schritt18

Was passt besser dazu, wie eine naturell gekochte „junge Pellkartoffel“, in Kräuterbutter geschwenkt?

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bunt, edel, frühlingshaft, füllung, kräuter, natur belassen., saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-stubenkueken-gebratener-spargel-und-morchelrahmsosse/>