



Gefülltes Stubenküken mit Gänseleberfüllung und Sherrysahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, edel, nicht für jeden Tag, der kleine Aufwand lohnt sich.

Zutaten

- 4 frische Stubenküken à 250-300 g
- Für die Füllung:
- 200 g schieres Hähnchenbrustfilet für die Füllung
- 125 g frische Gänseleber oder der Einfachheit halber Gänseleberparfait
- 2 Tl gehackte Pistazien
- 20 g Spitzmorcheln, eingeweicht
- 1/2 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Sherrysoße:
- 1 Gläschen braunen Geflügelfond aus dem Supermarkt
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Röstgemüse aus: 1 grob gewürfelten Zwiebel, 1 kleinen Möhre, etwas Stauden - oder Knollensellerie
- 4 cl trockener Sherry
- ½ Becher Crème fraîche
- Salu, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise un folgenden Schritten:

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Zunächst die Spitzmorcheln in kaltem Wasser ca.15 min. einweichen, danach fein hacken, ebenso die angerösteten Pistazien.

Schritt4

Die gut gekühlten, geputzten Hähnchenbrustfilets in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt5

Im Küchenmixer mit wenig Sahne zunächst "anmixen".

Schritt6

Wieder etwas Sahne dazu geben, um eine feine, schlanke und leicht glänzende Farce zu erhalten.

Schritt7

Die gerösteten Pistazien und die gehackten Morcheln unter heben. Aus der Gänseleber 4 schöne Stücke schneiden.

Schritt8

Das Füllen:

Schritt9

Die Stubenküken unter fließendem Wasser waschen, ev. nach stoppeln und von innen salzen und pfeffern und die Füllung hinein geben. Jeweils ein Stück Gänseleber n die Mitte drücken; auch äußerlich salzen und pfeffern.

Schritt10

In einem ausreichend großen Bräter in heißem Butterschmalz von beiden Seiten auf den Keulen anbraten, Farbe nehmen lassen, das Röstgemüse dazu geben.

Schritt11

Für ca.25 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 20 min.aus dem Bräter nehmen, auf dem Backblech zu Ende braten; danach prüfen, etwas ausruhen lassen.

Schritt12

Nunmehr sich der Sherrysoße widmen:

Schritt13

Den Bratenfond mit dem braunen Geflügelfond aufgießen, etwa auf 2/3 der gesamt Menge reduzieren, passieren. Crème fraiche dazu geben, etwas weiter reduzieren und zuletzt mit dem Sherry vollenden, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Stubenküken, mit einem scharfen Sägemesser halbiert , anrichten und die Sherrysoße drum herum geben.

Schritt16

Dazu passt hervorragend feines, sommerliches Gemüse, in Kräuterbutter geschwenkt und junge Kartoffeln

Rezeptart: Geflügel **Tags:** gänseleber, leicht, nicht für jeden tag, vielseitig zu ergänzen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefueelltes-stubenkueken-mit-gaenseleberfuellung-und-sherrysahne/>