

Hamburger Stubenküken und Leipziger Allerlei

- **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' : '' });
```

Stubenküken, die erlesene hanseatische Spezialität

Zutaten

- 4 Stück frische Stubenküken à 300 g
- 200 g ausgebrochene Krebschwänze in Lake
- Für Leipziger Allerlei:
- 40 - 50 g getrocknete, gleichmäßig große Spitzmorcheln
- 100 g weißer Spargel
- 100 g grüner Spargel
- 100 g junge Erbsenschoten
- 2 Stück junge Kohlrabi
- 8 kleine Frühlingsmöhren
- 8 Blumenkohlröschen
- 8 Broccoli - oder Romanescröschen
- 1 - 2 Schalotten, fein geschnitten
- Einige Stängel frische Kräuter wie: Majoran, Thymian,
- 30 g Krebsbutter
- 1/2 Becher Crème fraîche
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Stubenküken ausnehmen und auswaschen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas

Thymian und Majoran in die Bauchhöhle geben und in die natürliche Form binden. In einem ausreichend großen Bräter auf den Keulen anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt3

1 - 2 grob geschnittene Zwiebeln, 1 kleine Möhre und 50 g bewürfelte Knollensellerie dazu geben.

Schritt4

In den auf 160° vorgeheizten Backofen schieben; die Bratzeit beträgt ca. 20 - 25 Minuten.

Schritt5

Das Leipziger Allerlei:

Schritt6

Beim Leipziger Allerlei ist es wichtig, die verschiedenen Gemüsearten einzeln nach "Garpunkt" zu blanchieren.

Schritt7

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und „al dente“ kochen, abkühlen lassen.

Schritt8

Den grünen Spargel vorsichtshalber nur im unteren Drittel schälen. (dort ist er oft holzig) „al dente“ kochen, abkühlen lassen.

Schritt9

Die jungen Erbsenschoten "fädeln" in Salzwasser „al dente“ kochen, ebenfalls abkühlen lassen.

Schritt10

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in Halbmonde tounieren „al dente“ kochen und abkühlen.

Schritt11

Den Blumenkohl und Broccoli putzen, in gleichmäßige Röschen schneiden, „al dente“ kochen, ebenfalls abkühlen lassen.

Schritt12

Alles, vor dem anrichten in etwas Gemüsebrühe erwärmen

Schritt13

Die gehackten Schalotten glasig schwitzen und die eingeweichten, ausgedrückten Morchel dazu geben. Angehen lassen, mit etwas Einweichwasser ablöschen, 4 -5 Minuten weich köcheln lassen.

Schritt14

Die Krebschwänze nur ganz kurz in etwas Butter anschwanken.

Schritt15

Die Gemüsesoße:

Schritt16

30 g Butter auslassen und mit etwas Mehl zu einer helle Mehlschwitze ansetzen. Mit etwas von dem "Spargelfond " und Crème fraiche aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 5 - 10 min. auskochen lassen, nachschmecken.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den weißen und grünen Spargel in die Tellermitte setzen und das anderen Gemüse, im farblichen Wechsel drum herum garnieren.

Schritt19

Das Edelste, die Morcheln und die Krebschwänze oben auf legen. Etwas von der Gemüsesoße drum herum geben und etwas "ausgelassene" Krebsbutter darüber träufeln.

Schritt20

Die saftigen Stubenküken vom Bindfaden befreien und im Ganzen oder halbiert servieren, 3 - 4 tounierte Kräuter - Kartoffelchen anlegen.

Schritt21

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** edel, festlich, frisch, leicht, regional, stubenküken, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-stubenkueken-und-leipziger-allerlei/>