

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2022** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Hamburger Stubenküken mit Frühlingsgemüse und
Nussbutter-Zabaglione**

Zutaten für zwei Personen

Für die Stubenküken:

- 2 küchenfertige Stubenküken à 350 g
- 2 junge Knoblauchzehen
- 4 Zweige Zitronenthymian
- Olivenöl, zum Braten
- 1 TL Hähnchengewürz
- 1 TL feines Meersalz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Stubenküken waschen und trocken tupfen. Brust und Keulen auslösen. Salz und Hähnchengewürz mit etwas Olivenöl verrühren und die Brüste und Keulen von beiden Seiten mit der Marinade würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Geflügelteile auf der Hautseite knusprig braten, danach wenden und mit dem Knoblauch und Kräutern im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für das Gemüse:

- 2 Stangen weißer Spargel
- 2 Stangen grüner Spargel
- 2 junge Bundmöhren
- 2 Mairübchen
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 30 g Butter
- 30 ml Madeira
- 50 ml Weißwein
- 1 Bund Kerbel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswasser

Den weißen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen. Schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden entfernen und ebenfalls in 5 cm lange Stücke schneiden. Kerbel fein schneiden.

Beide Spargelsorten in kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trockenlegen.

Bundmöhren und Mairübchen waschen, schälen (dabei ein Stück vom Grün stehen lassen) und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter andünsten. Möhrchen und Mairübchen zugeben und kurz anschwitzen.

Mit Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Spargel dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Abrieb und dem Kerbel abschmecken.

Für die Zabaglione:

- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 EL weißen Balsamicoessig
- 1 Lorbeerblatt
- 4 weiße Pfefferkörner
- Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein schneiden. Weißwein mit Essig, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und der Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren.

Die Butter in einem Topf goldgelb bräunen lassen, danach durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion einrühren, die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Nussbutter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Zabaglione mit Salz, Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Maximilian: *Den Rosmarinzweig hat Maximilian mit dem Stübenküken zusammen in den Ofen gegeben. Paprikapulver und Ahorsirup hat er nicht verwendet.*
Rosmarinzweig
Ahorsirup
scharfes Paprikapulver

Zusatzzutaten von Marius: *Den Rosmarinzweig hat Marius mit dem Stübenküken zusammen in den Ofen gegeben. Ahorsirup hat er mit in die Zabaglione gegeben und mit Piment d'Espelette hat er zum Schluss das Fleisch gewürzt.*
Rosmarinzweig
Ahorsirup
Piment d'Espelette