

Hauptgericht

Gefülltes Stubenkücken, Kräuter Brioche, Baby Möhren

Zutaten:

2 St. Stubenküken
1 St. Zwiebel
100 g Butter
2 St. Eier
250 ml Milch
200 g Brioche
0.25 Bund Schnittlauch
0.25 Bund Petersilie, glatt
20 ml Sojasauce
10 ml Sriracha Soße
20 g Honig
10 ml Sesamöl
0.5 Bund Thymian
8 St. Baby Möhren
Salz
Pfeffer
Muskat
Küchengarn

Zubereitung:

Stubenküken: Die Stubenküken herauslösen. Für die Fülle die Brioche in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Salz und Muskat würzen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und danach mit Milch ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Kräuter waschen und fein hacken. Nun die Milchmischung über die Brioche gießen, die Eier dazugeben und gut vermengen. Mit Salz und Muskat würzen und die gehackten Kräuter untermischen. Die Stubenküken mit der Fülle füllen und mit einem Küchengarn zunähen. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen und mit geschmolzener Butter einpinseln. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen bei ca. 200°C ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit Sojasauce, Honig, Chilisauce und Sesamöl gut verrühren und gehackten Thymian dazugeben. Mit dieser Marinade kurz vor Schluss die Stubenküken einpinseln. Baby Möhren: Die Baby Möhren schälen und in einem Topf mit Salzwasser für ca. 1 Minute kochen lassen und danach in Eiswasser abschrecken. Danach in einer Pfanne mit ein wenig Butter anschwitzen.