

4 Pax

Stubenküken

Zutaten

2 Stubenküken
1 EL Petersilie gehackt
2 Zitronen
2 Eier
60 g Butter
100 g Putenbrust
50 g Obers

Weiteres:
Salz
Pfeffer
Petersilienblätter
Mehl
Semmelbrösel



Arbeitsbeschreibung

Stubenküken:

1. Stubenküken waschen, trocknen, vierteln, Rückrat und Brustknochen entfernen. Bei allen Teilen die Haut abziehen.
2. Bei allen Teilen die Haut abziehen, Haxerl am Gelenk halbieren.
3. Putenfleisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren (Farce), Eiweiß dazugeben und mit Obers fein kuttern.
4. Alle ausgelösten Teile mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen.
5. Mit Farce bestreichen und in Mehl, verschlagene Eier und Semmelbrösel panieren.
6. In Kasserole 2 cm Öl eingießen und bei mittlerer Hitze 160°C-170°C langsam backen.
7. Herausnehmen, abtropfen lassen. Petersilienblätter Natur im Fett kurz frittieren und auf Serviette abtropfen lassen.
8. Die Stubenküken in Butter nachbacken und auf einer Platte anrichten.
9. Mit frittierter Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.

Hinweise

Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Geflügel einhalten.

Backdauer: 10-12 min.

Beilagen Vorschläge: verschiedene Salate, Petersilienerdäpfel, Reis...