

Stubenküken mit Spargel-Steinchampignonfüllung und Spargel-Makkaroni im Speckmantel

Zutaten für 4 Portionen

Stubenküken mit Spargel-Steinchampignonfüllung

100 g Steinchampignons (kleine feste)
200 g weißer Spargel
30 g Butter
150 g Hähnchenbrustfilet
3 EL Pflanzenöl
50 g kalte Sahne
4 hohl ausgelöste Stubenküken à 400 g (an der Rückseite aufgeschnitten)
3 EL geschnittene Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Steinchampignons trocken und gründlich putzen. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Pilze und Spargel klein würfeln (ca. 0,5 x 0,5 cm), in der Butter braten, auf ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen. Das Hähnchenfilet würfeln und zusammen mit der Sahne in einem Mixer zu einer Farce pürieren. Den Spargel-Champignonmix darunter heben und kräftig salzen und pfeffern.
- 2 Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Stubenküken (Hautseite nach unten) ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spargel-Champignon-Farce darauf verteilen. Das Küken über der Füllung zusammen klappen und wieder in Form bringen. Die Öffnung mit Holzspießen verschließen und nach Belieben mit Küchengarn binden.
- 3 Das Stubenküken (Brustseite nach oben) auf ein Backblech legen, mit Pflanzenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun braten. Die Petersilie mit dem Olivenöl verquirlen und für die letzten 5 Minuten auf dem Küken im Ofen backen lassen. Die Küken der Länge nach halbieren und dekorativ anrichten.

Spargel-Makkaroni im Speckmantel

Feuerfeste Gratinform

1 Gemüsezwiebel

2 Knoblauchzehen (ohne Keim verarbeiten)

1 kleine rote Chilischote

3 EL Pflanzenöl

3 EL Olivenöl

2 EL brauner Zucker

1 EL Tomatenmark

500 g stückige Tomaten

8 Spargelstangen grün und dünn

8 Spargelstangen weiß und dünn

150 g lange Makkaroni

8 Stck. aufgeschittener Speck oder
Parmaschinken (sehr dünn)

80 g Butter

4 Zweige Salbei

Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, vom Knoblauch den Keim entfernen und in feine Würfel schneiden. Chili ebenfalls fein schneiden. Alles in Pflanzenöl anbraten, Zucker darüber streuen und karamellisieren. Tomatenmark dazu geben, kurz mit rösten, dann mit stückigen Tomaten auffüllen und die Sauce für ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.
- 2 Spargel schälen und in kochendem Salzwasser in ca. 4 Minuten bissfest kochen. Heraus heben und in Eiswasser abschrecken, der Länge nach halbieren. Die Sauce mit Olivenöl und Gewürzen abschmecken und in einer Feuerfesten Gratinform verteilen.
- 3 Die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, abtropfen lassen und auf Spargellänge kürzen. 4 halbe Spargelstangen mit ca. 4 Makkaroni würzen und in je eine Schinkenscheibe wickeln.
- 4 Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Spargel-Nudeln-Röllchen auf die Tomatensauce in die Gratinform legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.
- 5 Die Butter in einer Pfanne ausschäumen, die Salbeiblätter dazu geben und leicht nussig rösten. Die Salbeibutter beim Anrichten über die Röllchen geben.

©by Alexander Schütz