

Knusprig gebratenes Stubenküken aus dem Ofen, im bunten Gewürzkleid auf Frühlingsgemüse

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Stubenküken (à 300 bis 500 g)
- 3 Safranfäden
- 10 Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Bockshornklee
- 2 TL grobes Meersalz
- ½ TL Muskatblüte/ Macis
- ½ TL Schabzigerklee-Pulver
- 1 TL Ysop, getrocknet
- 2 (je 2 cm lange Stücke) Ingwer
- 1 Blatt Mutterzimt, halbiert
- 2 (je 1 cm breite) Zesten von der Bergamotte
- ½ Bund Liebstöckel
- 2 EL Butter
- 2 EL Bratbutter
- 2 EL Olivenöl Extra Vergine
- 8 grüne Spargeln
- 250 g kleine Kefen
- 6 frische Knoblauchzehen
- 2 junge Frühlingszwiebeln
- 2 rote, längliche Schmor-Peperoni (Friggitelli)
- 100 g frische, gewaschene Morcheln
- ½ Bund Bärlauch
- 1 dl Weisswein, trocken

Zubereitung:

- Ofen auf 220° C vorheizen
- Die beiden Safranfäden in einem feinen Mörser pulverisieren.
- 10 Pfefferkörner beifügen und grob zerstoßen.
- Fenchel-, Senfsamen und Bockshornklee kurz und nicht zu heiss anrösten.
- Mit dem Meersalz und der Muskatblüte grob mörsern, zu den anderen Zutaten geben.
- Schabzigerklee-Pulver dazu geben.
- Ysop zwischen den Fingern zerreiben und beifügen.
- 2 frische Knoblauchzehen dazugeben und gut zerdrücken, sodass eine Art Paste entsteht.
- Stubenküken mit etwas Olivenöl bepinseln und mit der Gewürzmischung gut einreiben.
- In jedes Stubenküken je 1 EL Butter und je die Hälfte der Bergamottezesten, dem Ingwer, dem Mutterzimtblatt und dem Liebstöckel füllen. Flügel und Schenkel zusammenbinden.
- Olivenöl und Bratbutter im heissen Bräter erhitzen.
- Stubenküken auf den Schenkeln anbraten, dann auf den Rücken legen und im Ofen knusprig braten. Immer wieder mit dem heissen Fett übergiessen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse und die Morcheln gut waschen. Morcheln und Knoblauchzehen halbieren. Bärlauch beiseitestellen. Gemüse in ca. 4 cm lange Stäbe schneiden. Würzen mit Salz und Pfeffer und Olivenöl. Gut mischen.
- Bärlauch-Blätter quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
- Nach 15 Min. das geschnittene Gemüse (nicht den Bärlauch) dazugeben und weitere 15 Min. braten.
- 1 dl Weisswein hinzugiessen.
- 5 Min. vor Ende der Garzeit den gut gewaschenen Bärlauch unter das Gemüse mischen.
- Vor dem Servieren die Stubenküken 5 Min. abstehen lassen. Dann tranchieren.
- Gemüse gegebenenfalls leicht salzen, mit dem tranchierten Stubenküken auf heissen Tellern servieren.