



OP Stubenküken mit Zitronen-Kapern-Sauce

an Ofengemüse und Salat mit Cranberrys & Käse



30-40min



2 Portionen

Stubenküken sind ein Leckerbissen für besondere Tage. Die Besonderheit des Tages kann hierbei subjektiv ausgelegt werden, nicht aber der Geschmack des superzarten und herrlich saftigen Fleisches in Zitronensauce mit Kapern. Die Junghühner werden mit Lauch und Karotten im Ofen geschmurgelt und sehr festlich zu einem gemischten Salat mit fruchtigen Cranberrys und würzigem Käse kredenzt. Ach, kann nicht jeder Tag Feiertag sein?

Was du von uns bekommst

- 25g getrocknete Cranberrys
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1 Baguettebrötchen²
- 1 Pck. Kapern
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Stubenküken, mariniert und vorgegart
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter³
- 1EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Schneebeesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Cranberrys** mit warmem Wasser bedecken und einweichen lassen.



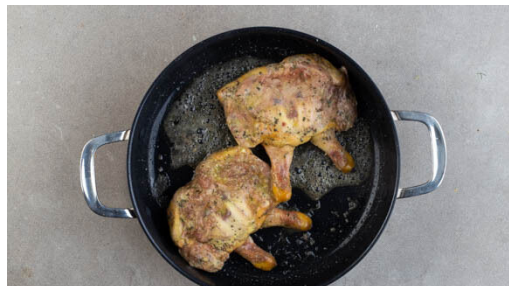
2. Gemüse backen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 5cm große Stücke schneiden, die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne, pommestartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, der **½ des Knoblauchs** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 15-17Min. goldbraun und weich backen.



3. Brot rösten

1 Brötchen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die weiche Butter mit dem **restlichen Knoblauch** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und auf das **Brot** streichen. Das **Brot** im Ofen in 8-10Min. goldbraun rösten. Die **Kapern** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



4. Stubenküken mitbacken

Die **Stubenküken samt Flüssigkeit** ggf. portionsweise in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten, bis die Haut knusprig wird, dann **ohne Bratensaft** auf das Backblech zu dem **Gemüse** geben und in 7-8Min. vollständig erwärmen. Die Pfanne **samt Bratensaft** aufbewahren.



5. Sauce köcheln

Die **Kapern**, **2EL Zitronensaft** und 1EL Butter in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 1Min. erwärmen, dann 1EL Mehl unterrühren. **1TL Brühwürz** und 100ml Wasser hinzufügen, unter Rühren aufkochen und die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen. Mit ggf. mehr **Brühwürz** und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

Den **Käse** in dünne Scheiben hobeln. Die **Cranberrys** abgießen. 2EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft**, die **Zitronenschale** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Salat**, dem **Käse** und den **Cranberrys** vermengen. Das **Gemüse** und die **Zitronensauce** auf Teller verteilen und das **Stubenküken** darauf anrichten. Mit dem **Knoblauchbrot** und dem **Salat** servieren.