



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## STUBENKÜKEN IM SPECKMANTEL MIT FRISCHEN FEIGEN & SCHALOTTEN



### HAUPTZUTAT

Geflügel

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunde

### PORTIONEN

4-6

### SCHWIERIGKEITSGRAD

Anspruchsvoll

### PRODUKTEMPFEHLUNG

Bratreine aus 3-ply  
Edelstahl, 35cm

### ZUTATEN

- 4 Stubenküken (à ca. 400-500 g; beim Geflügelhändler vorbestellen), küchenfertig
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Lorbeerblätter
- 8 Salbeiblätter
- 8-12 dünne Scheiben Pancetta (italienischer, luftgetrockneter Schweinebauch; ersatzweise durchwachsener Speck)
- 125 g Schalotten
- 3-4 EL Olivenöl
- 200 ml Geflügelbrühe
- 4-6 Feigen
- 2 EL Pinienkerne
- Küchengarn

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze), 180 °C (Umluft) bzw. Stufe 5-6 (Gas) vorheizen. Stubenküken innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Zitrone heiß abwaschen und der Länge nach vierteln. Jedes Stubenküken mit einem Zitronenschnitt und einem Lorbeerblatt füllen.
- 2) Mit einem scharfen Messer die Haut an der Brustseite der Stubenküken etwas lösen und je zwei Salbeiblätter pro Stubenküken vorsichtig unter die Haut schieben. Jedes Stubenküken mit 2-3 Scheiben Pancetta umwickeln und an den Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
- 3) Schalotten abziehen und der Länge nach vierteln. Zwei Esslöffel Olivenöl in der Bratreine leicht erhitzen. Schalotten darin andünsten und herausnehmen. Röstensatz in die Bratreine legen. Stubenküken mit der Brust nach oben daraufsetzen. Schalotten dazwischen legen, Geflügelbrühe angießen und kurz aufkochen.
- 4) Stubenküken mit etwas Öl bepinseln und für ca. 40-45 Minuten auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und knusprig garen. Die Küken ab und zu mit Bratflüssigkeit übergießen und nach Bedarf Brühe nachgießen.
- 5) Kurz vor Ende der Garzeit, die Feigen je nach Größe halbieren oder vierteln und mit den Pinienkerne in einer Pfanne im restlichen Öl bei mittlerer Hitze leicht anbraten, bis die Pinienkerne duften.
- 6) Stubenküken mit Hilfe des Röstensatzes aus der Bratreine heben und warmhalten. Den Bratensaft mit den geschmorten Schalotten nochmals abschmecken, Stubenküken (ohne Bratreine) daraufsetzen und mit den Feigen und Pinienkernen anrichten und sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset; [www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)