



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Gebratene Stubenkükenbrust mit Spargel-Morchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für den Spargel-Morchel-Salat:**
- 10 Stangen Spargel (halb weiß, halb grün)
 - 2 weiße Rübchen
 - 2 cl Sherry
 - 8 Morcheln
 - Chilisalz
 - Butter
- Den Spargel schälen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden, die Rübchen ebenfalls schälen und in Spalten schneiden. Den Spargel und die Rübchen in gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne ziehen lassen.
- Die Morcheln in einer Pfanne in etwa 1 TL Butter schwenken, mit Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für das Stubenküken:**
- 2 Stubenkükenbrüste
 - Brühe (Geflügel-)
 - Mango
 - Ca. 1 EL Butter
 - Brathähnchengewürz
- In der Zwischenzeit die Knochen aus den Stubenkükenbrüsten auslösen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Brathähnchengewürz würzen und mit etwas Brühe angießen.
- Die Mango in Würfel schneiden.
- Für die Soße:**
- Butter
 - Chiligewürz
 - Salz
 - Brühe
- Für die Soße ein gutes Stück Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Chiligewürz, Salz und einem guten Schuss Brühe einemulgieren lassen.
- Den Spargel, die Rübchen und die Morcheln auf einem Teller anrichten. Die Stubenkükenbrüste darauf drapieren und ein paar Mangowürfel dazulegen. Die Soße darüber geben.