

## Gefülltes Stubenkückenkotelett mit Artischocke und Olivenpüree

Schloss Dürnstein

### Für die Fülle:

1 EL schwarze gehackte Oliven  
2 Stk. Schalotten  
2 EL Paprikawürfel  
1 EL Kapernbeeren gehackt  
3 EL Topfen  
1 EL Weiße Brösel  
1 Stk. Dotter  
Balsamico, Weinbrand  
Salz, Pfeffer  
Thymian und Basilikum

- Schalotten, Paprika, Kapern und Oliven in wenig Olivenöl anschwitzen, mit Weinbrand und Balsamico ablöschen.
- Topfen, Brösel und Dotter unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Thymian abschmecken; dann kalt stellen.

### Artischocken:

4 Stk. große Artischocken

- Artischocken putzen, in Olivenöl anbraten.
- Mit 6 cl Weißwein ablöschen, einen 1/2 Liter Hühnerfond aufgießen und weich dünsten; mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

### Stubenkücken:

2 Stk. Stubenkücken

- Brust und Keule von den Knochen lösen.
- Den unteren Keulenknochen entfernen. Den oberen nach oben schieben.
- Die Keule mit der Paprikamasse füllen.
- Die Brust auf die Keule legen. In Schweinsnetz einschlagen und dann mit der Brustseite anbraten.





### Für die Polenta:

1/4 l Milch  
6 cl Olivenöl  
60g Polenta  
Evtl. Hühnerfond  
Weißer Balsamico  
Salz, Pfeffer  
Grana  
Gehackte Oliven

- Milch, Olivenöl aufkochen, Polenta einrühren.
- Falls notwendig Hühnerfond begeben.
- Mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamico abschmecken.
- Am Schluss geriebenen Grana und gehackte Oliven begeben.
  
- Einen Esslöffel von der Polenta in die Artischocke geben.
- Das Stubenküchekotelett auf die Polenta setzen und bei 170° C 12-15 min ins Rohr schieben.
- Die restliche Polenta auf dem Teller anrichten und Artischocke darauf setzen.
- Mit Olivenöl und altem Balsamico leicht beträufeln.

