

GEFÜLLTE WACHTELBRUST

mit Zweierlei vom Sellerie und Pfifferlingsalat

Zutaten für 4 Personen

Für die Wachtelbrüste:
 8 Wachtelbrüste mit Haut
 100g Champignons
 100g Kalbsbrät
 100ml Sahne
 1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 ½ Bund Petersilie
 2 EL Butter
 ½ TL Quatre Épices Gewürzmischung
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Sellerie:
 1 Sellerie
 2 mehlig Kartoffeln
 500ml Milch
 200g Butter
 Muskatnuss
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Öl für die Fritteuse

Für den Pfifferlingsalat:
 250g frische Pfifferlinge
 10 Cocktailtomaten
 1 Schalotte
 1 Prise Kümmel
 1 EL Butterschmalz
 ¼ Bund Petersilie
 3 Stangen Frühlingszwiebel
 2 EL dunklen Balsamico
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Zubereitung

Für die Wachtelbrüste die Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit der gehackten Schalotte und Knoblauch mit etwas Bratöl anbraten und zum Kalbsbrät geben. Die Petersilie fein hacken und mit der Sahne ebenfalls zum Brät geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haut der Wachtelbrüste leicht mit dem Finger ablösen und einen Teelöffel der Brätmasse unter die Haut verteilen. Kurz vor dem Anrichten die Brüste salzen und in der Pfanne mit etwas Öl auf der Haut bei mittlerer Hitze kross braten. Dann wenden und fertig garen. Zum Schluss die Butter die Gewürzmischung in die Pfanne geben und die Wachtelbrüste damit aromatisieren.

Für den Zweierlei Sellerie diesen schälen. Einige dünne Scheiben vom Sellerie in dünne Stifte schneiden. Diese Selleriestifte in der Fritteuse knusprig frittieren. Anschließend mit etwas Salz würzen. Den restlichen Sellerie würfeln und mit der geschälten und gewürfelten Kartoffel in Milch in einem Topf weich garen. Wenn beides weich ist, die Milch abgießen und den Sellerie mit der Kartoffel fein pürieren. Die Butter in einem kleinen Topf aufstellen und solange köcheln lassen bis Nussbutter entsteht. Die Nussbutter zum Püree geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Pfifferlingsalat die Pilze säubern und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten. Dann die gehackte Schalotte zugeben und glasig anbraten. Die halbierten Cocktailtomaten, Kümmel, Frühlingszwiebelringe und gehackte Petersilie zugeben und vermischen. Zum Schluss mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Soße die Kalbsjus in einem Topf zum Kochen bringen und mit dem Thymian und einer angedrückten Knoblauchzehe auf ein Drittel einreduzieren lassen. Zum Schluss den Thymian und Knoblauch entfernen und mit einem Stück kalter Butter aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Garnieren die Wachteleier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten. Mit einem Ausstecher die Spiegeleier rund ausstechen.

Zum Anrichten einen Strich des Pürees auf den Teller ziehen, etwas Soße und den Pfifferlingsalat mittig darauf geben und die Wachtelbrüste auf dem Salat anrichten. Mit dem Selleriestroh, den Spiegeleiern und Brunnenkresse garnieren.



Für die Soße:

300ml Kalbsjus

1 Bund Thymian

1 Zehe Knoblauch

2 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren:

8 Wachteleier

1 Schale Brunnenkresse