



Das Beste von der Wachtel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Zubereitung:

Wachtelgelatine:

2 Wachteln, hohl ausgelöst
etwas Portwein

Die vom Rücken her hohl ausgelösten Wachteln (das bedeutet, vollständig ohne Knochen) mit etwas Portwein beträufeln und kurz einziehen lassen.

150 g Geflügelfarce
60 g Gemüsewürfel, blanchiert
 (Karotte, Sellerie, Lauch)
 Pfeffer, weiß
 Meersalz
10 Rosmarinnadeln, gehackt

Die Geflügelfarce mit dem in Salzwasser blanchierten und abgeschreckten Gemüsewürfeln mischen. Mit Pfeffer, Meersalz und den gehackten Rosmarinnadeln würzen.

Die ausgelösten Wachteln auf einem Stücke Klarsichtfolie ausbreiten, die Farce aufstreichen und die Wachteln zu einer Roulade aufrollen. Die Enden gut und fest zudrehen. Diese Rolle in Alufolie einschlagen und die Enden wieder fest verschließen (wie eine Wurst).

Im vorgeheizten Backofen, im Wasserbad, bei ca. 70° C 10 - 12 Minuten vorsichtig garen. Garprobe: Mit einer Nadel einstechen und die Temperatur an der Lippe überprüfen. Die Nadel sollte lauwarm sein.



Geflügelfarce:

70 g	Geflügelbrust
1	Eiweiß
	Salz, Pfeffer
70 g	Sahne

Die geschnittene Geflügelbrust mit dem Eiweiß gut würzen, kaltstellen und in der Moulinette aufmixen. Die Sahne nach und nach eingießen. Die aufgemixte Masse durch ein Sieb streichen, nachschmecken und auf Eis stellen.

Macairekartoffeln

Zutaten:

4		mittelgroße Kartoffeln, geschält
		Wasser
		Salz
2	EL	kleinwürfelig geschnittener Schinken
1 ½	EL	Stärkemehl
3		Eigelbe
1	EL	Schnittlauch
1	EL	Petersilie
		Salz, Muskatnuß
etwas		Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten und die Kartoffeln mit Topf für ca. 10 Minuten in den heißen Backofen schieben, damit das Wasser vollkommen ausdunstet. Die trockenen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Dann Schinkenwürfel, Stärkemehl, Eigelbe, gehackten Schnittlauch, gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuss begeben und glattrühren. Auf einem mit Stärkemehl bestäubten Brett eine Rolle formen (ca. 5 cm dick). Dann ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldgelb braten.

Ein Rezept von © Martin Schlösser