

Gefüllte Wachtel, Aprikosen-Soße, Rübchen, Drillinge

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachteln	1 Zitrone, (Abrieb)	4 Zweige Salbei
2 EL Butterschmalz	Olivenöl	Meersalz

Für die Füllung:

100 g braune Champignons	1 Zwiebel	1 EL Crème-fraîche
4 Zweige Thymian	1 EL Butter	

Für die Glasur:

1 EL Waldblütenhonig	4 Zweige Lavendel	
----------------------	-------------------	--

Für die Sauce:

50 g getr. Aprikosen	1 Schalotte	2 EL Butter
100 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

6 kleine Drillinge	1 Zwiebel	4 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	

Für die Rüben:

4 Mini-Navetten	4 kleine Teltower Rüben	4 Mini-Karotten
2 Ur-Karotten	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Wachteln:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Wachtel vorsichtig entlang des Knochengerstes entbeinen. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Wachtel salzen und rundum scharf anbraten.

Mit etwas Zitronenabrieb und Salbei aromatisieren.

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Zwiebeln und Pilze kleinschneiden und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit der Crème fraîche und dem Thymian vermengen.

Für die Glasur:

Die Wachtel mit der Pilzmasse füllen, mit einem Küchengarn fixieren, in der Pfanne anbraten und im Ofen für 20 Minuten fertig garen.

Den Lavendel vom Zweig zupfen und in einer Schüssel mit Honig marinieren.

Die Wachtel mit Lavendelhonig bestreichen und nochmals 5 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die gebratene Schalotte mit Weißwein ablöschen und Geflügelfond aufgießen und reduzieren. Die Aprikosen klein schneiden und dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln, einige Aprikosenwürfel beiseitelegen, die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen.

Die passierte Sauce mit Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und mit kalter Butter aufmontieren.

Kleine Aprikosenwürfel als Einlage dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln im Ganzen etwa 10 Minuten vorkochen, halbieren, einölen, salzen und mit der

Schnittfläche nach unten in der vorgeheizten Pfanne goldbraun werden lassen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Kartoffeln vom Herd ziehen, Zwiebeln und Rosmarin dazugeben und ruhen lassen.

Für die Rüben:

Die Rüben schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. In einer Schüssel die Rüben mit Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Mahnert am 04. Juni 2018