

Wachtel mit Kräuter-Öl, Blutwurst-Feigen und Feld-Salat

Für zwei Personen

2 Wachteln à circa 150 g	200 g Blutwurst	1 festk. Kartoffel
200 g Feldsalat	4 Feigen	2 getrocknete Feigen
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Majoran	9 EL Olivenöl
2 EL Honig	2 EL Weißweinessig	1 EL scharfer Senf
1 Prise Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel putzen, mit der Schale in einen halben Zentimeter breite Streifen schneiden und auf ein Backblech legen. Das Ganze fünf Minuten im Ofen garen. Den Thymian, den Rosmarin und den Majoran zupfen, grob hacken und mit drei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Die Wachteln waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen andrücken und in die Wachteln stecken. Die Kartoffelscheiben aus dem Ofen nehmen und jeweils eine Wachtel mit der Brustseite nach oben auf die Kartoffelscheiben setzen. Die Wachteln mit dem Kräuteröl einpinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 15 Minuten im Ofen garen. Zwischendurch mehrmals mit dem Kräuteröl bestreichen. Die Feigen kreuzweise einschneiden und leicht zusammendrücken, damit sie sich etwas öffnen. Die Blutwurst in vier Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe in eine Feige drücken. Das Ganze mit etwas Honig bestreichen und zu den Wachteln auf das Backblech geben. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere fünf Minuten schmoren lassen. Den Salat gründlich waschen und putzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die getrockneten Feigen ebenfalls fein würfeln. Die Zwiebelstreifen und Feigenwürfel mit dem Essig, einem halben Esslöffel Senf, etwas Salz, Pfeffer, dem restlichen Öl und dem Zucker zu einer Marinade verrühren. Das Ganze weich kneten und circa zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend mit dem restlichen Honig abschmecken und den Feldsalat untermischen. Die Wachtel mit Kräuteröl, den Blutwurst-Feigen und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Rech am 10. Juli 2012