

# Wachtel-Praline auf Radicchio und Brüstchen auf Salat

## Für zwei Personen

### Für die Wachtelpraline:

2 Wachtelkeulen	100 g Gänseleber	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Radicchio	2 große, braune Champignons	1 Zitrone, (Saft)
30 ml roter Portwein	20 ml Cognac	2 EL Balsamicoessig
1 EL Zucker	1 TL Butter	30 ml Sahne
2 EL Crushed Ice	4 große Eiswürfel	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Wachtelei:

2 Wachteleier	40 g Babyspinat	1 Kartoffel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, (Saft)	1 Muskatnuss
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüstchen mit Haut	20 g sommerl. Pflücksalat	2 Erdbeeren
1 EL Butter	3 EL Granatapfel-Balsamicoessig	1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Wachtelpraline:

Das Fleisch aus der Keule auslösen, den Oberschenkelknochen und die Haut entfernen. Das Fleisch vorsichtig, aber nicht vollständig vom Unterschenkel lösen, vorsichtig. Für die Farce Gänseleber, Sahne und Eis in einen Mult-Zerkleinerer geben und zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Das Fleisch mit der Farce bestreichen und dann daraus eine Praline formen, so dass das Fleisch die Farce einhüllt. Der versäuberte Knochen soll deutlich aus der Praline ragen. Anschließend mit Alufolie gut umwickeln und in simmerndem Wasser für 15 min garen und beiseite stellen.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Zucker in einer Sauteuse zum Schmelzen bringen, mit Portwein ablöschen und die Schalotte dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen, durch ein Teesieb abgießen und zu einer sirupartigen Konsistenz einreduzieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schließlich mit Butter binden. Dann wird die ausgewickelte Wachtelpraline mit dem Portweinsirup überzogen und auf ein kleines Gitter zum Abtropfen gestellt.

Radicchio putzen, Strunk entfernen und klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Radicchio und Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, dann mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Wachtelei:

Das Fett in einer Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen.

Eine Kartoffel mit einem V-Hobel zu feinen Juliennestreifen verarbeiten.

Die Feuchtigkeit aus den Kartoffelstreifen mit Hilfe von Küchentrepp herausdrücken. 2 bereitgestellte, große Teesiebe in das Fett tauchen, damit die Kartoffeljulienne sich nicht so leicht am Siebgeflecht festsetzen können. Die Kartoffelstreifen in eines der Siebe legen, so dass sich ein Nest ergibt, und das andere Sieb darauf legen, um die Juliennestreifen beim Frittieren in Form zu halten. Nur solange frittieren bis das Nest gut gebräunt ist. Abtropfen und etwas abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus den Sieben lösen und salzen.

Den gewaschenen und geputzten Spinat in etwas Olivenöl anbraten, die halbe Knoblauchzehe dazulegen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und, falls nötig, mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Wachtelei vorsichtig aufschlagen und in einer vorgewärmten beschichteten Pfanne etwa 30 Sekunden zu einem Spiegelei ausbraten.

Zum Anrichten das ausgebackene Kartoffelnest mit dem Spinat auskleiden und in die Mitte einer rechteckigen Platte setzen. Das Spiegelei vorsichtig mit dem Pfannenwender in die Mitte des Spinats setzen.

**Für die Wachtelbrust:**

Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Die beiden Wachtelbrüstchen versäubern und in der heißen Butter auf der Hautseite mit dem Rosmarin kurz scharf anbraten. Die Brüstchen auf keinen Fall durchbraten. Sobald die Haut „Farbe“ hat, das Fleisch wenden und die Pfanne vom Feuer ziehen.

In einer Schüssel das Dressing aus dem Balsamico und dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vorbereiten und gut verrühren. Den gewaschenen und geputzten Salat hinzugeben und mit der Hand durchmischen, damit nur wenig Dressing an den Blättern haftet.

Die gewaschenen Erdbeeren in feine Tranchen schneiden.

Zum Anrichten ein kleines Salatbett auf der rechten Seite der Platte platzieren, etwa vier Erdbeertranchen dachschindelartig übereinander in die Mitte des Salates setzen, etwas Dressing über die Erdbeeren geben und darauf das gebratene Wachtelbrüstchen legen. Noch ein wenig von der Rosmarinbutter aus der Pfanne über das Fleisch träufeln.

Als letztes den Radicchio auf die linke Seite der Platte geben, Praline daraufsetzen und servieren.

Jürgen Focks am 06. August 2019