

# Wachtel-Birnen-Roulade und Spargel-Schinken-Röllchen

**Für zwei Personen**

**Für die Wachtel-Roulade:**

|                         |         |                 |
|-------------------------|---------|-----------------|
| 2 ausgel. Wachtelbrüste | 1 Birne | 1-2 cm Ingwer   |
| 2 Eier                  | Panko   | Mehl, Mehlieren |
| Öl                      | Salz    | Pfeffer         |

**Für das Spargel-Schinken-Röllchen:**

|                       |                             |        |
|-----------------------|-----------------------------|--------|
| 5 Stangen Thaispargel | 3 Scheiben Serrano-Schinken | Butter |
|-----------------------|-----------------------------|--------|

**Für die Sauce:**

|                      |                      |                  |
|----------------------|----------------------|------------------|
| 2 Zwiebeln           | 200 ml Crème fraîche | Butter           |
| 200 ml Geflügelfond  | 100 ml Gin           | 1 Zweig Rosmarin |
| 2 TL Wacholderbeeren | Mehl                 | Salz, Pfeffer    |

**Für das Brot:**

|                      |                      |                 |
|----------------------|----------------------|-----------------|
| ½ Baguette           | 1 Knoblauchzehe      | 10 g Parmesan   |
| 3-4 TL weiche Butter | 1-2 TL ital. Kräuter | 1 Zweig Thymian |
| ½ TL Olivenöl        | Salz                 | Pfeffer         |

**Für die Wachtel-Roulade:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtelbrüste mit dem Plattierisen flachklopfen. Ingwer reiben. Fleisch mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen.

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und auf Größe der Wachtelbrüste zuschneiden. Wachtelbrüste mit Birnenspalten belegen und eng aufrollen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko aufstellen und die Wachtelröllchen darin panieren. Anschließend im 170 Grad heißem Fett ca. 4 Minuten ausbacken, dann warmhalten.

**Für das Spargel-Schinken-Röllchen:**

Thaispargel putzen und in Butter anbraten. Spargelköpfe abschneiden und als Garnitur verwenden. Spargelstangen in den Schinken einrollen und kurz in der Pfanne ringsherum anbraten.

**Für die Sauce:**

Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten.

Wacholderbeeren zugeben, dann mit Fond und Gin ablöschen. Rosmarin zufügen und Crème fraîche zugeben. Alles 10 Minuten leicht köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Brot:**

Parmesan reiben. Weiche Butter mit etwas Parmesan, Knoblauch, Kräutern, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren oder mixen und etwas ziehen lassen.

Baguette in Scheiben schneiden, mit der Kräuterbutter bestreuen und mit restlichem Parmesan bestreuen. Im heißen Ofen überbacken.

Thymianblättchen abzupfen und über das Brot streuen.

Stefan Lauber am 02. April 2024