

Dreierlei von der Wachtel, Kartoffel-Creme, Trüffel-Soße

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachtelbrüste, mit Haut	2 Wachtelkeulen	3 Wachteleier
3 Schalotten	3 Perlzwiebeln	2 Möhren
100 g Champignons	1 Bund Rosmarin	50 g schwarzen Trüffel
$\frac{1}{4}$ l Rotwein	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffelcreme:

10 Trüffelkartoffeln	100 g Butter	$\frac{1}{4}$ l Milch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Trüffelsauce:

50 g schwarzer Trüffel	50 ml Geflügelfond	$\frac{1}{4}$ l weißer Portwein
50 g Sahne	20 g Butter	

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen, würfeln sowie Pilze und Möhren schneiden. Alles zusammen mit den Perlzwiebeln in Pfanne anschwitzen und mit Rotwein einkochen. Wachtelkeulen in eine Form geben, den Sud darüber geben und im Ofen schmoren lassen.

Pilze würfeln, mit Butter und gehobeltem Trüffel zu einer Masse vermengen. Wachtelbrust anschneiden und Trüffelfüllung hinein geben. An schließend auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten.

Wachteleier in Pfanne mit Öl zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen und würfeln, danach im Topf mit Milch, Butter, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer einkochen. Anschließend zu einer glatten Masse pürieren.

Für die Trüffelsauce Geflügelfond einkochen, mit Portwein und Sahne abschmecken und Trüffel hinein hobeln. Mit Butter abbinden.

Alle Komponenten auf Tellern servieren und anrichten.

Tom Mackenroth am 18. November 2015