

Wachteln mit Servietten-Knödeln, Hagebutten-Senf

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachtel (à ca. 400 g)	1 TL Ras el Hanout	1 Gemüsezwiebeln
4 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Hagebuttensauce:

50 g Hagebutten-Fruchtaufstrich	2 TL körniger Senf	$\frac{1}{2}$ EL stückige Kirschkonfitüre
Salz	Pfeffer	

Für die Serviettenknödel:

120 g geröstetes Toastbrot	100 g Rauchmandeln	1 Zwiebel
20 g Butter	2 Eier	300 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Kräuterschaum:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Schlagsahne	2 Eigelb
250 ml Gemüsefond	1 TL Kräutersenf	

Backofen Umluft 160 Grad vorheizen.

Wachteln waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem spitzen Messer einritzen. Ein Teelöffel Salz und Ras el Hanout mischen, die Wachteln gut damit einreiben und nebeneinander auf den Backofenrost legen.

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Thymianzweigen belegen und den Zucker drüberstreuen. Das Backblech in die untere Schiene des Backofens schieben. Auf die mittlere Schiene den Rost mit der Wachtel hinein schieben. Die Wachtel etwa zehn Minuten in der oberen Schiene braten, dann den Backofen auf 140 Grad zurückschalten und noch weiter garen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Eier, Milch und einen gestrichenen Teelöffel Salz mit einem Schneebesen verschlagen. Toastwürfel, Mandeln und abgekühlte Zwiebeln unter die Eiermischung rühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Brötchenmischung rühren.

Vier Stücke Frischhaltefolie auf je einen Bogen Alufolie, etwa DIN-A4-Größe, legen. Etwa ein Viertel der Brotmischung auf jeden Bogen geben, jeweils eine Rolle daraus formen und straff in den Folien einwickeln. Die Folienenden gegeneinander fest zusammendrehen.

Rollen in einen Topf mit reichlich siedendem Salzwasser legen. Bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten gar ziehen lassen. Rausnehmen, auswickeln, zwei bis drei Minuten ruhen lassen.

Zitronensaft auspressen. Sahne langsam aufkochen und nach und nach den Zitronensaft unterrühren. Eigelb und etwas heiße Zitronensahne verrühren, diese Mischung in die restliche Sahne rühren. Nicht mehr kochen lassen. Gemüsefond unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Senf unterrühren und nochmals abschmecken.

Die Hagebuttenaufstrich mit dem körnigen Senf und der Kirschkonfitüre erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gegrillte Wachtel mit Hagebuttensenf, Serviettenknödel mit Nüssen und Kräuterschaum anrichten und servieren.

Erdal Yegin am 30. November 2015