

# Gefüllter Wachtelhahn auf buntem Salat, Brombeer-Dressing

Für zwei Personen

**Für die Wachtel:**

2 Wachtelhähne à 140 g      neutrales Öl      Salz, Pfeffer

**Für das Brät:**

2 Wachtellebern	2 Entenlebern	3 Wachtelbrüste à 35 g
30 g Parmaschinken	4 Stangen grüner Spargel	25 ml Sahne
1 Ei	10 ml Cognac	1 TL gemahlener Piment
1 TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel	1 kleine Birne	100 ml Geflügelfond
30 g Preiselbeeren	10 g Brombeersaft	50 g Butterschmalz
10 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

20 g Feldsalat	20 g Friséesalat	20 g Rucola
20 g Lollo Rosso	20 g Rote-Bete-Blätter	20 g junger Spinat
5 g mittelscharfer Senf	15 ml Olivenöl	10 ml Apfelessig
10 g Brombeersaft	10 bunte Blüten	Salz, weißer Pfeffer

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Wachteln diese entbeinen. Karkasse in einer ofenfesten Pfanne mit zehn Milliliter Öl scharf anbraten. Mit Geflügelfond auffüllen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Flüssigkeit auffangen.

Für die Sauce Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butterschmalz anbraten. Bratensaft und Preiselbeeren dazugeben, reduzieren lassen und mit Brombeersaft angießen. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und kleinhacken. Birne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken, Wachtelleber und -brüste klein schneiden und in einem Mixer mit Sahne, Ei, Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Kreuzkümmel zu einem Brät verarbeiten. Den grünen Spargel oben schälen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Leber von den Sehnen befreien und in längliche Streifen schneiden mit Cognac beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brät auf einem Backpapier ausbreiten und eine Stange Spargel und einige Streifen von der Leber längs darauflegen, zu einer Roulade aufrollen, sodass die Füllung in die Wachtel passt. Mit einem Zahnstocher verschließen. Die gefüllte Wachtel in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten und im Ofen für zehn Minuten garen.

Für das Dressing Senf, Öl, Essig und Brombeersaft gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter gründlich waschen und trockenschleudern.

Den gefüllten, entbeinten Wachtelhahn mit buntem Salat und Brombeerdressing auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Wilhelm Dammann am 22. Februar 2016