

# Wachtel-Brust, Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thai-Spargel

**Für zwei Personen**

**Für die Wachtel:**

2 Wachtelbrüste mit Haut	1 rote Chili	100 ml Balsamico-Essig
50 g schwarzer Sesam	2 EL Honig	

**Für das Pastinaken-Püree:**

300 g Pastinaken	50 g Butter	200 ml Sahne
1 EL feines Salz	Salz	Pfeffer

**Für den Thai-Spargel:**

200 g Thai-Spargel	neutrales Öl
--------------------	--------------

**Für den Schaum:**

2 Schalotten	1 Knolle Ingwer à 3 cm	2 Stangen Zitronengras
250 ml Kokosmilch	1 TL Currypulver	1 EL Speisestärke

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Thai-Basilikum	1 Zweig Koriander
------------------------	-------------------

Für das Püree die Pastinaken schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen und abgießen. Mit Butter und Sahne stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum die Schalotten abziehen und fein hacken. Ingwer schälen, fein würfeln und mit der Schalotte in einem Topf mit Öl anbraten. Zitronengras an der Wurzel andrücken und mit dem Currypulver in den Topf geben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Kokosmilch angießen und weiter reduzieren lassen. Mit Speisestärke abbinden und mit dem Stabmixer schaumig rühren.

Für die Wachtel die Wachtelbrüste von der Haut befreien und in einer Pfanne rundherum kurz anbraten, herausnehmen und die Haut in der Pfanne kross braten und herausnehmen. Den Bratensatz mit Balsamico-Essig ablöschen und reduzieren lassen. Honig und gehackte Chili hinzugeben.

Für den Thai-Spargel diesen waschen, trocknen und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Die Wachtelbrust mit der Essig-Honig-Reduktion bestreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Die Wachtelbrust mit Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thaispargel und Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Marko Dietrich am 24. Februar 2016