

Wachtel-Brust, Hähnchen-Leber, Toast, Soße, Wachtel-Eier

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste à 40 g	2 Zweige Salbei	Sonnenblumenöl
1 TL Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Hähnchenleber:

200 g Hähnchenleber	5 cl Cognac	1 TL Meersalz
Pfeffer		

Für das Toast:

2 Scheiben weißes Toastbrot

Für die Sauce:

1 Schalotte	40 g Rosinen	50 g Butter
50 ml Geflügelfond	100 ml Rotwein	6 cl Portwein
Salz	Pfeffer	

Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	Kresse	Sonnenblumenöl
---------------	--------	----------------

Für die Kartoffel-Chips:

1 große lila Kartoffel	Sonnenblumenöl	Salz
------------------------	----------------	------

Für die Dekoration:

1 Apfel	1 Zitrone	6 grüne Weintrauben
20 g Butter		

Für die Wachtelbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Wachtelbrüste waschen, trocken tupfen und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste mit dem Salbei für 2 Minuten anbraten. Wachtelbrüste herausnehmen und im Backofen warm stellen.

Für die Hähnchenleber:

Die Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne anbraten. Den Cognac dazugeben und die Leber flambieren. Die flambierte Leber mit einer Gabel zerdrücken, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und auf das Toast streichen.

Für das Toast:

Das Toastbrot in einer Pfanne von beiden Seiten rösten.

Für die Sauce:

Die Rosinen in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Rotwein und den Portwein dazugeben und reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Butter und Rosinen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachteleier: Die Wachteleier in einer Pfanne braten und mit einer Ring-Form austechen. Mit etwas Kresse anrichten.

Für die Kartoffel-Chips:

Die Kartoffel schälen, in 1 mm dicke Scheiben schneiden, gründlich waschen und auf einem Tuch trocken tupfen. Die Kartoffelscheiben in der Fritteuse bei 180 Grad für 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffel-Chips ein zweites Mal für ca. 3 Minuten frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Dekoration:

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Apfel darin anbraten und auf das Toast mit der Hähnchenleber geben.

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Aus dem Rest des Apfels Würfel (1,5 x 1,5 cm) schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Trauben waschen, trocken tupfen, abziehen und abwechselnd Apfel und Trauben auf einen Spieß stecken.

Toast 2.0: Wachtelbrust und Hähnchenleber auf Toast mit Rotwein- Trauben-Sauce, Wachteleiern und lila Kartoffel-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 23. Oktober 2017