

# Wachtel-Praline mit Rotkohl-Sud, Mais und Erbsen

## Für zwei Personen

### Für die Wachtelpraline:

200 g Wachtelbrust	6 Wachtelkeulen	100 g Pankobrösel
3 Eier	100 g Mehl	100 g Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für den Rotkohl-Sud:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	2 Äpfel	100 ml Apfelsaft
2 EL Apfelmus	100 ml trockener Weißwein	100 ml Hühnerfond
100 ml Gänsefond	50 g Sahne	1 TL gemahlener Zimt
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für Mais und Erbsen:

500 g Babysmais	300 g Erbsen	3 EL Butter
Salz		

### Für die Garnitur:

20 g Blütenblätter

### Für die Wachtelpraline:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Wachtelkeulenfleisch ablösen, flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wachtelbrust mit Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer in der Moulinette zu einer cremigen Farce aufmixen und das Keulenfleisch untermischen. Die Masse rund formen und in Alufolie verpacken.

Das Paket in einem Topf mit siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und die vorgegarte Praline aus der Folie nehmen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Pankobröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Praline zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einer Fritteuse goldgelb ausbacken.

### Für den Rotkohl-Sud:

Den Rotkohl auf einem V-Hobel fein hobeln und in einem großen Topf mit wenig Öl andünsten. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Zimt, Apfelsaft, gehackte Äpfel und Apfelmus hinzugeben. Etwa 5 Minuten einkochen lassen und den Weißwein, Gänse- und Hühnerfond angießen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufmixen.

### Für Mais und Erbsen:

Den Babysmais und Erbsen 4 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Erbsen in eine heiße Pfanne geben und mit Butter abschmecken. Den Babysmais mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

### Für die Garnitur:

Die gebackene Wachtelpraline mit Rotkohl-Sud, geblähtem Mais und sautierten Erbsen auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Mattia Gianonne am 14. November 2017