Lasagne von der Steckrübe mit Wachtel-Brust

Für zwei Personen

Für die 'Lasagne-Blätter':

1 Steckrübe	2 EL Honig	125 g Butter
200 ml Gemüsefond		

Für die Lasagne-Füllung:

250 g Shiitakepilze	$\frac{1}{2}$ Weißkohl	25 g Wildkräuter
1 Knoblauchzehe	1 rote Chili	2 Grapefruits
50 geschälte Pistazien	2 rote Zwiebeln	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Honig	100 g Butter	1 TL Baharat-Gewürzmischung
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtel:

1 Wachtel	2 EL Butter	1 TL Baharat-Gewürzmischung
Salz		

Für die Garnitur:

2 Wachteleier	2 EL gepuffter Quinoa	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die 'Lasagne-Blätter':
Die Steckrübe von den beiden Enden befreien, schälen und mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.
Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren, Butter und Gemüsefond dazugeben und die Steckrüben bei niedriger Temperatur darin etwa 5 Minuten garen.

Für die Lasagne-Füllung:
Die Shiitakepilze putzen und mit gehobeltem Weißkohl in einem großen Topf mit 50 g Butter kräftig anrösten. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und mit etwas Grapefruitsaft und -zeste vermengen. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Pistazienkerne und Frühlingszwiebeln dazugeben.
Honig und übrige Butter dazugeben und mit Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtel:
Die Wachtel am Rückenknochen entlang zerlegen. Die Brüste auslösen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Baharat auf der Hautseite etwa 2 Minuten kross anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:
Die Wachteleier in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Quinoa in einer Pfanne ohne Öl leicht bräunen.
Die Lasagne von der Steckrübe mit Wachtelbrust auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 22. November 2017