

Wachtel-Brust, Weißwein-Soße, Gemüse, Rüben-Püree

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 Wachtel	100 g Räuchermehl	1 EL Honig
1 TL Baharat-Gewürzmischung	2 EL Butter	

Für die Sauce:

150 ml trockener Weißwein	75 ml Gemüsefond	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Steckrübe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, (Abrieb)	100 g Sahne
100 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	75 g Shiitakepilze	50 ml Gemüsefond
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Wachtel:

Die Wachtel waschen, trockentupfen und die Brüste auslösen.

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Die Wachtelbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 7 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Die Wachtelbrust in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Honig und Baharat kurz nachbraten.

Für die Sauce:

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL aufgeschäumter Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen lassen.

Den Gemüsefond angießen und etwa 10 Minuten reduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der übrigen Butter und einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für das Püree:

Die Steckrübe in einem Topf mit Sahne und Gemüsefond etwa 12 Minuten gar kochen. Etwas Zitronenabrieb unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Kartoffelstampfer cremig aufrühren und die Butter unterheben.

Für das Gemüse:

Den Weißkohl vierteln, vom Strunk befreien und auf einem V-Hobel fein hobeln. In einem Topf Butter aufschäumen und die Pilze mit dem Weißkohl etwa 8 Minuten leicht anrösten.

Gemüsefond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geräucherte Wachtelbrust mit Weißweinsauce, Weißkohl-Shiitake- Gemüse und Rübenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 22. November 2017