

Wachtel mit Steckrübe, -Haut und Chip, -Ei auf Brot

Für zwei Personen

Für Salat und Chip:

70 g Wildkräuter	2 Stück Wachtelhaut	3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 EL geschälte Pistazien	1 Grapefruit	1 TL Honig
1 EL Olivenöl	1 EL Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für den Brotchip:

2 Scheiben Sauerteigbrot	2 Wachteleier	1 Ei
150 ml neutrales Öl	1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Steckrübenpüree:

150 g Steckrübe	1 Schalotte	2 TL Stärke
2 Eier, (Eigelb)	1 TL Butter	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Wachtel:

1 Wachtel	100 g Räuchermehl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Baharat-Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Baharat-Gewürzmischung	25 ml trockener Weißwein	25 ml Gemüsefond
75 ml Milch	1 TL Honig	2 Eier, (Eigelb)
2 TL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g gepuffter Quinoa	Pflanzenöl	Chili, Salz
-----------------------	------------	-------------

Für Salat und Chip:

Die Wildkräuter leicht abbrausen und trocknen. Die Grapefruit schälen und filetieren. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Wachtelhaut in einer Pfanne ohne Öl mit Backpapier bedecken, beschweren und kross ausbacken.

Aus Frühlingszwiebeln, Honig, Olivenöl, Gemüsefond, Salz und Pfeffer eine cremige Salatsauce anrühren.

Die Wildkräuter mit Grapefruits und Pistazien vermengen und mit der Marinade beträufeln.

Für den Brotchip:

Das Sauerteigbrot mit einem Anrichtering rund ausstechen.

Das Ei mit abgezogenem Knoblauch und Senf in ein hohes Gefäß geben, mit dem Öl bedecken und mit dem Stabmixer von unten nach oben langsam zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Zucker von beiden Seiten hellbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Wachtelei in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten und rund ausstechen.

Für das Steckrübenpüree:

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Steckrübe schälen, von den Enden befreien und in einem Topf mit Öl anbraten. 50 ml Wasser angießen und etwa 10 Minuten aufkochen.

Das Püree abkühlen lassen und mit Stärke, Butter und Eigelb binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtel:

Die Wachtel waschen, trockentupfen, die Brüste auslösen und die Haut abziehen.

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 kurz nachbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Baharat-Sabayon:

Die Eier trennen. Weißwein, Gemüsefond, Milch, Honig und Eigelb in einer Schüssel kräftig miteinander verquirlen. Die Masse in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad cremig aufschlagen und mit reichlich Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit zimmerwarmer Butter und einem Stabmixer cremig aufmontieren.

Für die Garnitur:

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Quinoa darin frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Chili und Salz abschmecken. Das Dreierlei von der Wachtel auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 22. November 2017