

Gefüllte Wachtel, Portwein-Soße, Speck-Aprikosen, Pilze

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 hohl ausgelöste Wachteln	100 g Semmelwürfel	200 g Babyspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Eier
200 ml Milch	300 ml neutrales Öl	3 EL Waldhonig
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Knolle Sellerie	1 Karotte	1 Stange Lauch
100 ml Sahne	100 ml Kalbsfond	100 ml roter Portwein
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Speck-Aprikosen:

6 Sch. geräucherter Speck	6 getrock. Aprikosen	Öl
---------------------------	----------------------	----

Für die Pilze:

150 g Kräuterseitlinge	100 g Butter	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtel:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3 Eier in Milch aufschlagen und gut verrühren. Spinat waschen, trockenschleudern und zu einem Drittel klein schneiden. Restlichen Spinat mit einem Stabmixer fein pürieren und zusammen mit dem geschnittenen Spinat zu dem Milch-Eier-Gemisch geben. Muskatnuss reiben. Spinat-Masse mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, sehr klein schneiden und mit dem Honig ebenfalls dazu geben. Laugenwürfel hinzufügen und zu einer relativ homogenen Masse verkneten. Die Masse nun in die Wachtel füllen und diese mit Bindfaden oder mit Hilfe von etwas Alufolie verschließen. Diese dann 8 Minuten in den Ofen geben. Wachtel herausholen, mit Honig glasieren, salzen und weitere 4 Minuten im Ofen garen. Öl erhitzen und Wachtel aus dem Ofen nehmen und mit heißem Öl übergießen, sodass die Wachtel eine knusprige Haut bekommt.

Für die Sauce:

Lauch putzen. Sellerie und Karotte schälen und von Enden befreien.

Karkassen der Wachteln in einer Pfanne scharf anbraten, bis diese braundunkelbraun sind. Karkassen im Fond zusammen mit dem Wurzelgemüse reduzieren. Parallel den Portwein reduzieren. Fond durch ein Sieb abseihen und zum reduzierten Portwein geben. Sahne hinzufügen, abschmecken und bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Speck-Aprikosen:

Aprikosen in Speck einwickeln und je nach Geschmack entweder in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten oder zusammen mit der Wachtel im Ofen backen.

Für die Pilze:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Pilze putzen und mit einem Rosmarin-Zweig in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 27. November 2019