

# Galantine von der Wachtel mit Selleriestroh und Pilzen

## Für zwei Personen

### Für die Galantine:

1 Wachtel, ganz, entfedert	3 getrocknete Datteln	$\frac{1}{2}$ Orange, Zeste
15 ml Sahne	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für das Selleriestroh:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	Öl	Salz
-------------------------------	----	------

### Für den Kräuterseitling:

1 Kräuterseitling 90 g	$\frac{1}{2}$ junge Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Geflügelfond	Olivenöl	Honig
Salz	Pfeffer	

### Für die Zabaglione:

250 ml Geflügelfond	1 Zitrone	2 Eier (Eigelbe)
250 ml Moscato DAsti	Salz	Pfeffer

### Für die Galantine:

Bei der Wachtel die Haut am Rücken entlang auftrennen und im Ganzen entbeinen. Dann mit der Hautseite nach unten auf Klarsichtfolie legen.

Die Filets raustrennen und von der Brust ca. die Hälfte der Dicke nach abschneiden, um die Wachtel flacher und gleichmäßiger zu machen. Mit Klarsichtfolie belegen und leicht plattieren. Obere Folie abnehmen.

Datteln klein schneiden. Im Multi Zerkleinerer Fleisch mit Dattelstückchen, Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Farce mixen. Wachtel dünn mit Farce bestreichen, einrollen und mit der Klarsichtfolie zu einem Bonbon wickeln. Mit Alufolie umwickeln. In kochendes Wasser geben und 13 Minuten kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor Anrichten aus den Folien nehmen, kurz in Butter rundherum anbraten und aufschneiden.

### Für das Selleriestroh:

Knollensellerie schälen und  $\frac{1}{4}$  der Knolle fein hobeln. Kurz bei 180 Grad frittieren bis das Stroh goldbraun ist. Mit einer Frittierkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

### Für den Kräuterseitling:

Seitling putzen, in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, hacken und ganze Knoblauchzehe zugeben und mitbraten. Mit Geflügelfond ablöschen und gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

### Für die Zabaglione:

Geflügelfond und Wein zusammen aufkochen und leicht einreduzieren lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Reduktion mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Reiss am 23. Juli 2020