

Karotten-Püree, Wachtelbrust mit Urmöhren, Curry-Soße

Für zwei Personen

Für das Karotten-Ingwer-Püree:

600 g Karotten	1 Stück Ingwer	800 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die gedünstete Urmöhre:

3 lila Urmöhren	200 ml Weißwein	200 g Butter
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die eingelegte Karotte:

3 große Karotten	1 rote Chili-Schote	500 ml Apfelessig
1 EL Zucker		

Für die Urmöhren-Curry-Sauce:

5 große lila Urmöhren	4 Karotten	3 Schalotten
100 ml Gemüsefond	200 g Butter	Öl
1 EL Purple Curry	1 EL Curry Pulver	Salz , Pfeffer

Für die Wachtelbrust:

4 ausgelöste Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Rosmarin-Crunch:

1 Zweig Rosmarin	100 g Pankomehl	1 EL geschälte Mandeln
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Karotten-Ingwer-Püree: Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. In Öl mit etwas Salz anschwitzen und mit Gemüsefond aufgießen und weichkochen.

Gemüse, zusammen mit dem Ingwer, der Sahne und einer Spitze Butter mit einem Pürierstab pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gedünstete Urmöhre: Urmöhren schälen und halbieren. In einer Pfanne mit etwas neutralem Öl heiß anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Weißwein verkochen lassen, Hitze reduzieren und Butter in die Pfanne geben. Für circa 20 Minuten die Urmöhren in der Butter anschwitzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die eingelegte Karotte: Karotten schälen und mit einem Schäler feine Streifen abschälen. Apfelessig zusammen mit der Chilischote und dem Zucker aufkochen und Karotten für circa 2 Minuten mit kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Karotten in dem Sud in den Kühlschrank stellen.

Für die Urmöhren-Curry-Sauce: Urmöhren und Karotten entsaften. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit dem Saft der Karotten und Fond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Anschließend die kalte Butter mit einem Pürierstab einmontieren und zum Schluss mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste waschen, trockentupfen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Butter und den angedrückten Knoblauch dazu geben und kurz arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rosmarin-Crunch: Panko-Mehl und die geschälten Mandeln in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Flocke Butter und gehackten Rosmarin hinzufügen und kurz erhitzen. Beiseitestellen bis zum Servieren.

Maurice Reinhard am 01. Dezember 2021