

# Schwarzwurzel-Maronen-Tatar, Wachtel-Brust und Chutney

## Für vier Portionen

3 rote Zwiebeln	1 Chilischote	2 EL Olivenöl
20 g Ingwer, fein gerieben	150 g getr. Cranberries	100 ml roter Portwein
50 ml Rotweinessig	600 g Schwarzwurzeln	300 ml Milch
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	2 EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Maronen	30 g Butter
4 Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe	3 Stiele Rosmarin
3 Stiele Thymian	1 TL 3-Pfeffer Mischung	2 EL Olivenöl
30 g Butter	2 Beete Shiso Kresse	

Für das Chutney die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Chili, Ingwer und die Cranberries darin anschwitzen. Mit dem Portwein und Rotwein ablöschen. Bei milder Hitze zehn Minuten köcheln lassen, bis alles dickflüssig eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und in Milch einlegen. Zum Schälen am besten Einweghandschuhe tragen. Die Schwarzwurzeln klein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Schwarzwurzeln darin zwei bis drei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche unterrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Maronen klein würfeln und in einer Pfanne in der heißen Butter anrösten.

Die Wachtelbrüste mit Salz und der 3-Pfeffer Mischung würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Den halbierten Knoblauch, Thymian und Rosmarin zugeben. Die Wachtelbrüste wenden, Butter mit in die Pfanne geben und das Fleisch damit übergießen. Die Pfanne zur Seite stellen und das Fleisch zwei bis drei Minuten nachziehen lassen.

Zum Anrichten einen Metallring auf einen Teller setzen. Einen Löffel Chutney hineingeben und glatt streichen. Das Schwarzwurzel-Tatar darauf geben und glatt streichen. Mit den gerösteten Maronen bestreuen. Den Ring abziehen. Die Wachtelbrust in Scheiben schneiden und auf das Tatar legen. Shiso Kresse um das Türmchen streuen und servieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2016