

Salat von der Wachtel mit Pfifferlingen und Pinien-Kerne

Für 4 Personen

Für die Wachteln:

4 Wachteln	50 g Entenleber	8 Blatt Spinat
Salz, Pfeffer	3 EL Butter	1 EL Zucker
50 ml Geflügelfond	250 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Petersilie	

Für den Salat:

100 g Frisée-Salat	100 g Lollo-Rosso	100 g Lollo-Bionda
1 Bund Rucola	4 EL Olivenöl	2 EL Champagner-Essig
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	20 Kirschtomaten
50 g Pinienkerne	10 Schnittlauchspitzen	einige Zweige Kerbel

Die Wachteln jeweils auslösen in Brust und Keule. An den Brüstchen den Flügelknochen dran lassen und sauber von den Sehnen befreien. Bei den Keulen die Haut entfernen und den Mittelknochen ebenfalls auslösen. Die Keulen mit etwas Entenleber und Spinatblatt füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, rund formen und in Alufolie einwickeln. Die Keulen in etwas Wasser ca. 6-7 Minuten kurz köcheln lassen und kaltstellen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin karamellisieren und mit Geflügelfond ablöschen. Die Keulen damit glasieren. Die Wachtelbrüste in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Butter nur auf der Hautseite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Ofen kurz warm stellen. Pfifferlinge mit einem Messer etwas putzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Petersilie und die Pfifferlinge darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat putzen. Aus Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren und den Salat damit anmachen. Den Salat in der Mitte des Tellers arrangieren. Die Kirschtomaten halbieren und anlegen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, mit den Schnittlauchspitzen über den Salat geben. Die Wachtelbrüstchen und die glasierten Keulen darum legen und zum Schluss die noch warmen Pfifferlinge.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Juli 2009