

Wachtel-Brust mit Pflaumen und Pfeffer-Püree

Für 4 Personen

7 Schalotten	6 Pflaumen	4 Stiele Thymian
4 Wachteln (à ca. 300 g)	1 EL Olivenöl	500 ml Geflügelbrühe
7 EL Butter	80 ml Milch	6 Körner Pfeffermischung
800 g mehligk. Kartoffeln	Salz,Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 EL Honig	2 EL Zucker	

Schalotten schälen. Pflaumen waschen, trockenreiben, vierteln und entsteinen. Thymian abspülen und trockenschütteln. Das Wachtelfleisch auslösen (oder vom Geflügelhändler vorbereiten lassen). Knochen grob zerteilen. Knochen und 1 Schalotte grob hacken. Mit 1 Pflaume und 1 Stiel Thymian in 1 EL Öl anbraten. Mit Brühe ablöschen und ca. 40 Minuten kochen lassen. Inzwischen 2 Schalotten fein hacken. 3 EL Butter und Milch in einem Topf erhitzen. Thymianblättchen abzupfen und unter die Milch mischen. Alle Pfeffersorten fein mörsern und ebenfalls unterrühren. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, durch die Presse drücken und mit der Pfefferbutter cremig rühren (falls nötig noch etwas Butter zugeben). Saucenfond durch ein Sieb passieren und etwa um die Hälfte einkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine saucenartige Konsistenz hat. Mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Wachtelfleisch abspülen und trockentupfen. Wachtelbrüste und -keulen salzen. Von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten, auf der Hautseite ca. 3-5 Minuten fertig braten, am Ende 2 EL Butter und 1 EL Honig mit in die Pfanne geben. Schmelzen lassen und das Fleisch damit beträufeln. Übrige Schalotten schälen und längs vierteln. Und mit den restlichen Pflaumenviertel in 1 EL Butter anbraten. Zucker darüber streuen, etwas karamellisieren lassen und ca. 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pflaumen-Schalotten mit Wachtelbrust und Keule sowie Kartoffelpüree anrichten. Dazu passen Romanesco oder Broccoli.

Jacqueline Amirfallah am 25. September 2013