

## Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen

### Für 4 Personen

#### Für die Wachtel:

100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Stangensellerie
50 g Möhren	50 g Petersilienwurzel	1 Stiel Thymian
1 Stiel Rosmarie	5 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
1 Stiel Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl	200 ml Portwein
500 ml Rotwein	4 große Wachteln	Salz, Pfeffer

#### Für die Rübchen:

6 kleine Navetten mit Grün	6 kleine Rote Bete mit Grün	6 kleine Karotten mit Grün
Salz	40 g Butter	1 TL Puderzucker
weißer Pfeffer	40 ml Balsamico	

#### Für die Sauce:

1 TL Tomatenmark	300 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitrone	120 g Crème-fraîche	50 g Butter

Für die Wachtel:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Gemüse ebenfalls waschen, schälen und sehr fein würfeln. Kräuter abspülen, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Pfeffer und Nelken mörsern. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Gemüse zugeben und mit braten. Mit Port-, und Rotwein ablöschen und aufkochen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und in eine große Schüssel geben. Wachteln mit einem Messer längs halbieren. Herz und Leber in jeweils 3 Stücke schneiden und zur Seite legen. Die Keulen von den Brüstchen abtrennen. Anschließend die Keulen binden. Keulen und Brüstchen mit einem Tuch abtupfen oder kurz abwaschen. Die Teile in die Marinade legen, abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Für die Rübchen:

Am nächsten Tag alle Rübchen putzen, schälen, Grün nicht entfernen. Die Rübchen leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Wachtel aus der Marinade nehmen. Die Marinade passieren. Den Fond aufkochen und durch ein Sieb passieren. Das Gemüse erneut in 1 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren. Geflügelfond nach und nach zugeben und fast komplett einkochen lassen. Den Geflügelfond dazugeben und wieder einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Crème-fraîche unterrühren und sanft erhitzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachtelviertel und Innereien braten. Mit Salz und Pfeffer würze. Wachteln in die Sauce geben und ca. 6 Minuten rosa fertig garen. Innereien warm stellen. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Balsamico zugeben und etwas einkochen lassen. Rübchen darin ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wachteln herausnehmen und vom Knochen lösen. Die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Wachtel wieder in der Sauce erhitzen und abschmecken. Die Wachtelkeulen, Brüstchen, angebratenen Innereien in tiefe Teller geben. Das Gemüse darauf verteilen und die Sauce darüber geben.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013