

## Wachteln mit Mole-Soße und Rosenblüten

### Für 4 Personen

2-3 getr. Chilis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Fleischtomaten	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Gewürznelke	1/4 TL Anissamen	1 TL Zimt
2 TL Sesam	70 g Mandeln	70 g Erdnüsse, ungesalzen
70 g Rosinen	2 Limetten	750 ml Geflügelbrühe
100 g Bitterschokolade	1 TL getr. Rosenblütenblätter	6 Wachteln
3 EL Butterschmalz	1 EL Honig	1/2 TL Butter
frische Rosenblütenblätter		

Für die Molesauce die Chilis längs halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen, das Fruchtgrob kleinschneiden. In einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, dann in einer Schüssel mit 1 Liter warmen Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken, schälen und grob schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Knoblauch andünsten. Tomaten zugeben, mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Chilis abgießen. Nelke, Anissamen, Zimt und Sesam grob mörsern und leicht anrösten. Mandeln, Erdnüsse, Rosinen und Chilis zugeben. Von den Limetten den Saft auspressen. Die gedünsteten Tomaten mit der Gewürz-Nuss-Mischung zusammen sehr glatt pürieren., den Saft von den Limetten zugeben, in einen Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Die Schokolade raspeln, zugeben und die Molesauce ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die getrockneten Rosenblütenblätter in Wasser einweichen. Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Die Rosenblütenblätter abgießen und ausdrücken. Wachtelteile salzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz anbraten, wenn die Hautseite schön braun ist, umdrehen und von der Fleischseite kurz Farbe nehmen lassen, wieder auf die Hautseite drehen. Überschüssiges Fett aus der Pfanne gießen, Honig, die Rosenblätter und Butter in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Molesauce noch einmal abschmecken und mit den Wachteln anrichten, mit frischen Rosenblättern bestreuen und servieren. Dazu passt Reis.

Jacqueline Amirfallah am 14. Mai 2014