

Piccata, Chutney, Kürbiskerne, geräucherte Wachtel-Brust

Für zwei Personen

Für die Piccata:

500 g Muskatkürbis	1 Ei	20 g Parmesankäse
5 g Mehl	1 EL Essig	100 ml neutrales Öl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kürbischutney:

500 g Muskatkürbis	50 ml weißer Balsamico	1 Lorbeerblatt
3 Nelken	1 Sternanis	3 EL Chilipaste
4 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kürbiskerne:

50 g Kürbiskerne	3 EL Zucker	Chilipulver
------------------	-------------	-------------

Für die Kürbis-Mayonnaise:

3 Eier (Eigelbe)	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	250 ml Rapsöl
250 ml Kürbiskernöl	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Für die Wachtelbrust:

4 ausgelöste Wachtelbrüste	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
----------------------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse	2 EL Crème-fraîche
-------------------	--------------------

Für die Piccata: Den Kürbis waschen, trocken tupfen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher ca. 6 cm große Scheiben ausstechen. Diese mit etwas Zucker, Essig, Salz und Pfeffer bestreuen, garen und trockentupfen. Käse reiben.

Das Ei mit dem geriebenen Käse mischen, den Kürbis in dem Mehl und der Eimasse wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl braten.

Für das Kürbischutney: Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden.

In eine kalte Pfanne geben und Zucker und Salz hinzugeben. Langsam den Herd erhitzen. Mit Essig ablöschen, Lorbeerblatt, Nelken, Sternanis und die Chili-Paste dazugeben, dann den Kürbis etwa vier Minuten weich kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbiskerne: Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren und mit etwas Chili scharf abschmecken.

Für die Kürbis-Mayonnaise: Eier trennen und die Eigelbe in ein hohes Gefäß füllen. Limettensaft auspressen und dazugeben. Kürbiskernöl, Senf und Rapsöl hineingeben und einen Pürierstab auf den Boden des Gefäßes stellen. Erst jetzt anschalten und langsam hinaufziehen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste auf ein Blech geben, eine Schale verkehrt herum darüber stellen und mit einer Smoking Gun Rauch von Buchenspänen einblasen lassen. Die Haube nach 4 Minuten entfernen. Die geräucherten Brüste nun in etwas Butterschmalz in einer Pfanne kross anbraten und fertig garen, danach aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Kresse abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Crème fraîche über dem Fleisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Oktober 2018