

Kartoffel-Gulasch mit Wachtel und Morcheln

Für zwei Personen

Für das Kartoffelgulasch:

1 kg franz. Grenaille Kartoffeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL saure Sahne	500 ml Geflügelfond	1 TL Majoran
1 TL Kümmel	3 EL edelsüßes Paprikapulver	3 EL Schweineschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtel:

2 ausgelöste Wachteln	Butter, Olivenöl	Chiliflocken Salz, Pfeffer
-----------------------	------------------	----------------------------

Für die Morcheln:

200 g kleine Spitzmorcheln	2 Schalotten	1 EL Portwein
1 EL Madeira	1 Bund Kerbel	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 kleine Belper Knolle, 30 g	2 EL saure Sahne	1 Zweig Kerbel
------------------------------	------------------	----------------

Für das Kartoffelgulasch:

Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und in Schweineschmalz in einer Pfanne goldgelb rösten. Knoblauch abziehen. Knoblauch, Majoran und Kümmel zusammen kleinhacken, zu den Zwiebeln geben und kurz mit anrösten. Topf von der Platte ziehen und das Paprikapulver kurz mit anschwitzen. Geflügelfond zugießen und bei geschlossenem Deckel ca.

20 Minuten kräftig köcheln.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in etwas Geflügelfond separat bissfest kochen. Anschließend zu der Sauce in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss noch etwas Sauerrahm darunter ziehen.

Für die Wachtel:

Die ausgelösten Wachtelbrüste waschen, trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Bei mäßiger Hitze langsam saftig garen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Wachteln kurz vorm Servieren drehen, etwas Butter in die Pfanne geben und die Wachtelbrüste damit nappieren.

Für die Morcheln:

Schalotten abziehen und fein hacken. Die frischen Morcheln in einer hohen Pfanne zusammen mit den klein geschnittenen Schalotten in Butter vorsichtig anschwitzen, mit Madeira und Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kerbel abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen und trockenwedeln.

Das Kartoffelgulasch in tiefen Tellern anrichten, die Wachtelbrust und die Morcheln obenauf setzen und zum Schluss die Belper Knolle mit einer ganz feinen Reibe über das Gericht reiben. Mit etwas Kerbel und flüssigen Sauerrahm garnieren und servieren.

Karlheinz Hauser am 05. Mai 2020