

# Wachtel-Brust im Speckmantel, Datteln, Pilze, Sellerie

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel:

1 Wachtel, Wachtelbrust	6 dünne Scheiben Speck	1 Kräuterseitling
3 getrocknete Datteln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	70 g Sahne	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Möhren:

4 Babymöhren	2 EL Butter	Salz
--------------	-------------	------

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Limette	150 g Sahne
1 EL Butter	5 EL Weißwein	100 ml Moscato d'Asti
200 ml Geflügelfond	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Wachtel:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Von der Wachtel die Brust abtrennen, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitling putzen und fein würfeln. Alles zusammen mit Butter in der Pfanne dünsten. Datteln fein hacken, zu der Masse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dünne Scheiben Speck nebeneinander auf ein Küchenbrett ausbreiten.

Pilz-Zwiebelmasse darauf geben. Wachtelbrust hineinsetzen und alles zu einer Art Roulade drehen.

Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten scharf anbraten.

Schwebend im Ofen garen, bis die Wachtel eine Kerntemperatur von 56 Grad hat.

### Für das Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen, Würfel hinzugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Sellerie herausnehmen, mit dem Blitzhacker pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit dazu geben, wie notwendig.

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie leicht bräunlich wird.

Nussbutter zu dem Püree geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sollte es nicht sämig genug sein, ggfs. noch durch ein Sieb streichen.

### Für die Möhren:

Möhren schälen, waschen und in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen, und salzen. Möhren darin schwenken und anrichten.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Etwas Zucker darüber streuen, umrühren, mit Weißwein und dem Wein ablöschen und einreduzieren. Durch ein Sieb gießen und mit dem Fond weiter einreduzieren. Mit der Sahne auffüllen und aufkochen.

Limette waschen und Schale abreiben. Sauce mit der Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 23. Juli 2020