

Wachtel al vino rosso mit Bohnen-Pfifferling-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wachtel al vino rosso:

2 ausgelöste Wachteln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ kleine Sellerieknolle
6 Stangen Frühlingszwiebel	4 Schalotten	2 junge Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	25 g kalte Butterwürfel	200 ml Rotwein
100 ml roten Portwein	200 ml Geflügelfond	1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Prise feines Meersalz
Schwarze Pfeffer		

Für das Bohnen-Pfifferling-Gemüse:

150 g Brechbohnen	150 g Pfifferlinge	1 Schalotte
2 dicke Sch. Tiroler Speck	4 Zweige Bohnenkraut	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das geröstete-Baguette:

4 Scheiben Baguette	1 junge Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
2 Spitzen Bohnenkraut	1 EL Butterschmalz	

Für die Wachtel al vino rosso: Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wachtelbrust und -keulen salzen und in einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten. Wachteln aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Karotten und Sellerie waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Vorbereitetes Gemüse, Schalotten und Knoblauch in dem Bräter mit 1 EL Butterschmalz anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Wachteln auf das Gemüse legen, mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Wachteln entnehmen und im Ofen warmhalten. Röstgemüse mit Geflügelfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur ca. 15-20 Minuten weich garen. Den Fond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter einrühren.

Wachtelfleisch zurück in die Sauce geben und warmhalten.

Für das Bohnen-Pfifferling-Gemüse: Brechbohnen und Pfifferlinge putzen. Brechbohnen in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in der gleichen Pfanne aufschäumen lassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pfifferlinge zu den Schalottenwürfeln geben, kurz anbraten. Bohnen zufügen, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

Für das geröstete-Baguette: Thymian und Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen. Baguettescheiben diagonal halbieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian und Knoblauchzehe in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das Bohnengemüse auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten, die Keulen und Brüste daransetzen und mit Sauce umgießen. Den knusprigen Speck darüber verteilen, mit Bohnenkrautspitzen ausgarnieren und den gerösteten Baguettescheiben servieren.

Cornelia Poletto am 09. September 2022