

Wachtel-Wirsing-Roulade mit gebackener Wachtel-Keule

Für zwei Personen

Für die Wachtelkeulen:

2 Wachteln	1 Ei	20 g Mehl
20 g Pankomehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Farce:

50 g Hühnerbrust	50 g Steinpilze	1 Schalotte
20 g Butter	50 g Sahne, 33Salz	
Pfeffer	Crusched Ice	

Für die Wachtelbrust:

4 Wachtelbrüste, siehe oben	4 große Wirsingblätter	Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

100 g Kartoffeln	100 g kernlose Trauben	50 g Speck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
50 ml trockener Rotwein	200 ml Fleischfond	½ EL Tomatenmark
¼ Bund Petersilie	¼ Bund Schnittlauch	½ EL Paprikapulver
¼ TL Chilipulver	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtelkeulen:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen und Brüste von der Wachtel auslösen. Brüste von der Haut befreien und das Fleisch für die Rouladen beiseitelegen. Die Haut von den Keulen ebenfalls abziehen und den oberen Keulenknochen auslösen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Keulenfleisch um den verbliebenen Knochen legen und die Keule in Alufolie fest rund einwickeln. In einen kleinen Topf mit Wasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen. Abkühlen lassen, dann aus der Folie wickeln.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen und die Keulen panieren. In tiefem Fett bei 175 Grad knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Farce:

Steinpilze putzen und fein schneiden. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und Pilze dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut abkühlen lassen.

Hühnerbrust fein würfeln, salzen, pfeffern und kaltstellen. Das durchgekühlte Fleisch in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern, dabei etwas Crusched Ice zugeben. Sahne zügig einarbeiten, dann die abgekühlten Pilze unterheben und die Farce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eis (Crusehd Ice) gibt man zu einer Farce hinzu, damit die Masse während des Mixens nicht zu warm wird und sich während der Herstellung nicht trennt.

Für die Wachtelbrust:

Wirsingblätter in Salzwasser recht weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter trockentupfen und von den dicken Rippen befreien.

Wirsingblätter zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen.

Je zwei Wachtelbrüste mit der Farce füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Wirsingblätter einrollen, dann fest in gebutterte Alufolie einrollen. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer

Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Butter und Olivenöl in einem großen Topf auf großer Stufe erhitzen.

Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Kartoffeln etwas trockentupfen und in dem Topf anbraten, sodass sie von allen Seiten leicht braun sind.

Zwiebeln und Speck dazugeben und goldgelb mitbraten. Mit Paprikapulver würzen. Fleischfond und Rotwein angießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend auf niedrigste Stufe zurückstellen, sodass es nur noch leicht köchelt. Knoblauchzehe (ganz), Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Alles etwa 20 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen.

Trauben waschen, trockentupfen, abziehen und zum Schluss mit den Kräutern in die Sauce geben.

Nelson Müller am 01. September 2023