

# Wachtel-Brüstchen mit Petersilienwurzel-Püree, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Püree:

|                            |              |                     |
|----------------------------|--------------|---------------------|
| 2 große Petersilienwurzeln | 2 Schalotten | 150 ml Geflügelfond |
| 100 g Crème fraîche        | Muskatnuss   | Salz, Pfeffer       |

### Für die Wachtel:

|                  |                      |               |
|------------------|----------------------|---------------|
| 2 Wachteln       | 1 Ei                 | 20 g Butter   |
| 2 Zweige Thymian | 1 Msp. Macis         | 2 EL Mehl     |
| 100 g Panko      | 50 ml Sonnenblumenöl | Salz, Pfeffer |

### Für den Rosenkohl:

|                 |                        |                         |
|-----------------|------------------------|-------------------------|
| 200 g Rosenkohl | 1 Orange, Saft, Abrieb | 20 g Mandelstifte       |
| 10 g Rosinen    | 6 cl roter Portwein    | 20 ml dunklen Balsamico |
| 60 ml Walnussöl | Salz                   | Pfeffer                 |

### Für die Garnitur:

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 5 Blätter Frisée-Salat | 2 Blätter Radicchio |
|------------------------|---------------------|

### Für das Püree:

Die Schalotten abziehen und feinschneiden. Petersilienwurzeln schälen und zusammen mit geschnittenen Schalotten in Geflügelfond sehr, sehr weich kochen. Dann auf ein Sieb gießen und nur die weichen Wurzeln und Schalotten zusammen mit Crème fraîche zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.

### Für die Wachtel:

Wachteln auslösen. Hierbei die Brüstchen dekorativ mit Flügelknochen, aber ohne Haut herrichten und mit Salz, Pfeffer und Macis würzen.

Anschließend mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen, in Panko wälzen und gut festdrücken. Flügelknochen dabei blank lassen. Zum Schluss in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter und Thymian goldgelb ausbacken und vor dem Servieren entfetten.

### Für den Rosenkohl:

Rosenkohl säubern und einzelne Blätter sorgfältig vom Strunk lösen.

Mandelstifte rösten, Rosinen dazugeben und mit Portwein ablöschen.

Diesen Ansatz mit Orangensaft und -abrieb verfeinern.

Aus Walnussöl und Balsamico ein klares Dressing herstellen und abschmecken.

Rosenkohlblätter nun knackig blanchieren, noch lauwarm mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Dressing marinieren.

### Für die Garnitur:

Frisée und Radicchioblätter säubern und als Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 30. November 2023