

Wachtel in Coppa mit Maronen und Meersalz-Kartoffeln

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, klein	4 Zweige Zitronenthymian	5 Körner Pfeffer, schwarz
2 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian	3 Zehen Knoblauch
50 ml Olivenöl	4 Wachteln	1 Brokkoli, klein
16 Scheiben Coppa	2 Schalotten	70 g Butter
300 g Maronen, vorgegart	1 EL Zucker	200 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einer Pfanne in 30 ml Olivenöl rundum goldbraun anbraten. 3 halbierte, ungeschälte Knoblauchzehen, 3 Zweige Thymian und 5 zerdrückte Pfefferkörner zugeben. 200 ml Geflügelfond angießen und die Kartoffeln bei milder Hitze weich garen. Anschließend mit Salz würzen. Die letzten 5 Minuten Brokkoliröschen mit in die Pfanne geben und darin weich garen. Wachteln in einer Pfanne in 20 ml Olivenöl von allen Seiten anbraten, dabei Rosmarin die restlichen, Thymianzweige, zwei halbierte Knoblauchzehen und 50 g Butter zugeben. Auf einem Backblech mit dem Coppa belegen und im Backofen bei 140 Grad etwa 15-20 Minuten garen. Die Schalotten abbrausen, schälen und klein würfeln. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker zugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und drei bis vier Minuten vorsichtig kochen lassen. Mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maronen zugeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln mit den Maronen auf Tellern anrichten. Jeweils eine halbierte Wachtel darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2011