

Gebratene Wachtel auf Maronen-Soße mit Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

4 Wachtelbrustfilets, mit Haut 4 Wachtelkeulen, mit Haut mildes Chilusalz, Öl

Für die Maronensauce:

80 g vorgegarte Maronen 1 Orange 10 g kalte Butter
4 EL Sahne 1,5 EL roter Portwein 100 ml Geflügelfond
 $\frac{1}{4}$ TL Zartbitterkuvertüre $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker 3 cm Vanilleschote
Salz Pfeffer

Für den Blumenkohl:

100 g lila Blumenkohl 100 g Romanesco 100 g Brokkoli
1 EL Butter 50-100 ml Geflügelfond mildes Chilusalz
Salz

Für die Wachtel:

Die Wachtelbrustfilets und Wachtelkeulen waschen und trockentupfen.

Von den Keulen nach Belieben die Oberschenkelknochen auslösen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Brustfilets und Keulen darin auf der Hautseite einige Minuten goldbraun anbraten, wenden und auf der anderen Seite kurz braten. Mit Chilusalz würzen.

Für die Maronensauce:

Maronen grob hacken. Fond in einen Topf geben, erwärmen und die Maronen hineingeben. Sahne angießen und köcheln lassen. Mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Schokolade reiben und $\frac{1}{4}$ Teelöffel in die Sauce geben. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben und 1 Messerspitze davon in die Sauce geben. Sauce mit Portwein und Puderzucker abschmecken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und zur Sauce in den Topf geben, 1 bis 2 Minuten in der Sauce ziehen lassen, dann wieder entfernen. Kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Maronensauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl, Romanesco und Brokkoli in Röschen teilen, dann halbieren oder in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Alle drei Kohlsorten in Salzwasser blanchieren, abgießen und in kaltem Wasser abschrecken.

Anschließend mit Fond und Butter in einer Pfanne einige Minuten dünsten. Alles mit Chilusalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Dezember 2020