

## Wachtel-Brust mit weißem Bohnen-Püree

### Für 2 Portionen

1 Stubenküken      1 Bund Salbei    50 g weiße Bohnen, vorgegart  
200 g Pancetta      1 Schalotte      100 ml Olivenöl  
Pfeffer

Stubenküken einschneiden und die Brüste herausnehmen. Die Haut entfernen. Die Wachtelbrüste plattieren, jeweils in eine Scheibe Pancetta einrollen und mit Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste darin anbraten. Die Haut einzeln mitbraten lassen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte darin kurz anschwitzen. Salbei klein schneiden und hinzugeben. Die Bohnen dazugeben und rund zwei Minuten garen. Die Bohnen mit einem Stampfer zerstampfen. Das weiße Bohnenpüree auf Tellern anrichten und die Wachtelbrüste darauf anrichten. Die kross gebratene Haut klein hacken und auf dem weißen Bohnenpüree verteilen. Etwas Olivenöl über die Wachtelbrust geben und servieren.

Steffen Henssler am 15. März 2013