

Glasnudelsalat mit Wachtelbrust und würziger Bouillon

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust, Brühe:

3 Wachtelbrüste	1 Markbein	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer	1 Bund Suppengemüse
2 Lorbeerblätter	2 Curryblätter	500 ml Gemüfefond
Ghee	Salz	Pfeffer

Für den Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln	100 g Grüner Spargel	$\frac{1}{4}$ Weißkohl
2 Frühlingszwiebeln	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni
12 Cherry Tomaten	10 gesalzene Erdnüsse	1 Schote Chili
1 Zweig Koriander	2 Blätter Basilikum	1 Limette
1 EL Misopaste	2 EL Sojasauce	1 EL Fischsauce
2 EL Reisessig	1 EL brauner Zucker	2 EL Reisweinzsauce
Salz	Orangepfeffer	

Für die Wachtelbrust, Brühe:

Suppengemüse waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Fond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Zu dem Gemüse geben.

Wachtel häuten, waschen und trockentupfen. Haut zur Seite legen. Fleisch in Stücke schneiden und samt Knochen zu dem Gemüse geben.

Ingwer schälen und klein schneiden. Gemeinsam mit Lorbeer- und Curryblättern zu dem Fleisch geben und alles auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut der Wachtel klein schneiden, salzen und in einer Pfanne mit Ghee langsam anbraten bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Für den Glasnudelsalat:

In einem Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Glasnudeln mit dem kochenden Wasser übergießen und darin 2 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen und die Glasnudeln in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken.

Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. Weißkohl und Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Peperoni und Tomaten waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und kleinschneiden. Spargel waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Das Gemüse zu den Nudeln geben.

Limette halbieren und auspressen, den Saft dabei auffangen. Chili waschen, trockentupfen und kleinhacken. Sojasauce, Fischsauce, Reisessig, Zucker und Mirin vermengen. Limettensaft und Chili dazugeben und verrühren. Die Sauce erst kurz vor Schluss unter die Nudeln und das Gemüse geben. Wachtel-Stücke aus der Suppe nehmen und erkalten lassen. Ein Stück auseinanderreißen und zu dem Nudelsalat geben. Ganz zum Schluss Koriander abbrausen und trockenwedeln, zerkleinern und über den Salat streuen. Misopaste in die Suppe geben, und mit Salz, Pfeffer, Chili und Limettensaft abschmecken.

Brühe mit einem Sieb in eine Schüssel gießen, Frühlingszwiebeln und ein Basilikumblatt reinlegen. Darauf vier oder fünf Stücke knusprig gebratene Perlhuhn Haut legen und mit Erdnüssen garnieren.

Glasnudelsalat mit Wachtelbrust und würziger Bouillon in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Lina Geissmann am 27. Juni 2017