

# Wachtel-Brust, Speck-Datteln, Karotten, Pilze, Sellerie

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel:

2 Wachteln                      1 Zweig Thymian                      Butterschmalz, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$  Sellerieknolle                      2 Karotten                      1 rote Zwiebel  
250 ml Geflügelfond                      250 ml Rotwein                      Salz, Pfeffer

### Für den Selleriestampf:

$\frac{1}{2}$  Sellerieknolle                      500 ml Milch                      200 g Butter  
Muskatnuss                      Salz                      Pfeffer

### Für die Datteln:

6 Sch. durchw. Speck                      6 getrocknete Datteln                      Moscato dAsti, Öl

### Für die Pilze:

6 Kräuterseitlinge                      4 Zweige glatte Petersilie                      Salz, Pfeffer

### Für die Karotten:

4 Karotten, mit Grün                      4 Orangen, 250 ml Saft                      1 EL Butter  
200 ml Gemüsefond                      2 Zweige glatte Petersilie                      Zucker, Salz

### Für die Wachtel:

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Wachtel waschen und Brüste auslösen. Karkassen und Parüren aufbewahren. Fleisch salzen und pfeffern und auf der Hautseite in Butterschmalz mit Thymian anbraten. Kurz wenden und im Ofen ziehen lassen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und würfeln. Karkasse und Parüren von der Wachtel im Bratfett anbraten, mit gewürfelter Zwiebel, Möhrenabschnitten und Selleriewürfeln anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, wiederholen und mit Geflügelfond aufgießen. Sauce durch ein Sieb geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Selleriestampf:

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Milch weichkochen.

Abgießen, Kochsud auffangen, etwas Sud und Sellerie mit Butter stampfen, und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Warmstellen.

### Für die Datteln:

Datteln in Moscato dAsti erwärmen, bis sie aufquellen. Herausnehmen und mit Speck umwickeln.

In der Pfanne in Öl knusprig braten.

### Für die Pilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, im Speckfett der Datteln mit braten.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

### Für die Karotten:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Orangen halbieren und Saft auspressen. Karotten schälen und mit Grün in karamellisiertem Zucker mit Orangensaft abgelöscht und etwas Gemüsefond garen. Zum Schluss etwas Butter hinzugeben und salzen. Mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 23. Juli 2020