

Wachtelbrust mit Buttersauce und Kartoffelstroh

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Sardellenfilet	1 TL Kapern
100 g weiche Butter	40 ml Sahne	1 TL Dijonsenf
½ EL Cognac	2 EL Worcestersauce	½ TL Tomatenmark
1 TL gerebelter Estragon	½ TL Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

400 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Essig	Öl, Salz
---------------------------	------------	----------

Für die Wachtelbrust:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Wachtelbrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wachtelbrüste darin von allen Seiten braun anbraten.

Thymian zupfen und 1 Teelöffel drüberstreuen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Rosamarin in Alufolie wickeln.

Auf ein Backblech legen und im Ofen 8 Minuten garen. Herausnehmen und noch 2 Minuten in der Folie ruhen lassen. Dann die Brüste in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und würfeln. Sardelle abtrocknen. Butter, Sardelle, Schalotten, Kapern, Senf, Estragon, Tomatenmark und Cognac in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne steif schlagen und einen Teil der Sahne beiseitestellen. Rest der Sahne in einem Topf aufkochen und die hergestellte Butter darunter schlagen. Restlichen Teil der Sahne darunterheben. Mit Chiliflocken abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen, in feine Scheiben und Streifen schneiden. 500 ml Wasser mit Essig in einem Topf aufkochen und Kartoffeln 3 Minuten darin blanchieren. Abtropfen lassen und 3 Minuten in der Fritteuse vorfrittieren.

Fritteuse auf 180 Grad erhöhen und Kartoffeln ca. 3-5 Minuten goldbraun frittieren. Salzen.

Andreas Plotzitzka am 23. September 2024