

Wachtel, Orangen-Jus, Rahm-Wirsing, Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachteln 2 EL Butterschmalz Salz

Für die Jus:

Wachtelkarkassen $\frac{1}{2}$ Knollensellerie 1 Möhre
1 Stange Lauch $1\frac{1}{2}$ Zwiebeln 1 Knoblauchzehe
1 Orange, Abrieb, Saft 1 EL kalte Butter 2 EL Tomatenmark
200 ml Geflügelfond 200 ml Kalbsfond 200 ml trockener Rotwein
100 ml roter Portwein 2 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ kleiner Wirsing 100 g Scheiben Bacon 150 g Butter
400 g Sahne Piment d'Espelette Salz, Pfeffer

Für das Gratin:

300 g festk. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 50 g Bergkäse
200 ml Sahne Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel 100 ml Himbeeressig

Für die Wachtel:

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Wachtelbrüste auslösen und rundum leicht salzen. Den Rest der Wachtel bzw. die Wachtelkarkassen für die Sauce beiseitelegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste auf der Hautseite 2-3 Minuten anbraten, dann wenden und weitere 1-2 Minuten garen. Evtl. im Ofen warmhalten.

Für die Jus:

Gemüse putzen, ggf. schälen und fein würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Öl erhitzen und Karkassen darin scharf anbraten.

Gemüse (ohne Knoblauch) dazugeben und mitrösten. Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren. Portwein angießen und nochmals reduzieren lassen. Fonds angießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb abgießen und mit Knoblauch sowie Orangensaft und - abrieb nochmals einkochen. Dann den Knoblauch entfernen.

Kalte Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Wirsing:

Sahne und Butter aufkochen und auf Hälfte reduzieren lassen. Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden und in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Wirsing dazugeben und kurz mitschwitzen. Sahne- Buttermischung dazugeben und kurz aufkochen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gratin:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einem Topf kurz vorkochen, dann in

Auflaufform schichten. Knoblauch abziehen und reiben. Bergkäse reiben. Sahne und Gewürze sowie etwas geriebenen Knoblauch miteinander verrühren. Über die Kartoffeln gießen. Mit dem Bergkäse bestreuen und bei 200 Grad 25 Minuten backen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Himbeeressig aufkochen, Zwiebelringe einlegen und durchziehen lassen.

Nancy Bauersachs am 21. April 2025