

Kraut-Salat mit Walnüssen und gebratener Wachtel

Für 4 Personen

1 Eigelb	1 EL Weißwein	1/2 TL scharfer Senf
1 TL Essig	ca. 1/8 l Sonnenblumenöl	1 TL Kapern (mit Kapernfond)
Salz, Pfeffer	1/2 Kopf Weißkohl	1 Schalotte
50 g Walnusskerne	1/2 Bund glatte Petersilie	70 g Sahne
4 Wachteln	2 EL Butterschmalz	

Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Weißwein, Senf und Essig dazugeben und gut unterrühren. Dann in sehr dünnem Strahl das etwas 1/8 l Öl dazu laufen lassen und bei kräftig rühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Die Kapern nach Belieben hacken und dazugeben. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Kapernfond abschmecken. Weißkohl putzen, dabei den Strunk herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen in einer Pfanne in 1 EL Öl kurz andünsten. Den Kohl abkühlen lassen, dann mit der Mayonnaise vermischen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Nüsse hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sahne schlagen. Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Wachtelkeule und -brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zuerst auf der Hautseite ca. drei Minuten goldbraun braten, dann umdrehen und fertig garen. Vor dem Anrichten die gehackten Nüsse, Schalotte und Petersilie zum Krautsalat geben. Abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehen. Den Salat mit den gebratenen Wachteln anrichten und servieren.

Vincent Klink 08. November 2012