

## Wachteln mit Granatapfel-Soße

### Für 2 Personen

1 Granatapfel	1 EL Grenadinesirup	1 Schalotte
1/2 Zitrone	4 küchenfertige Wachteln	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	125 ml Weißwein	125 ml Fleischbrühe
1 EL kalte Butter		

Den Granatapfel rundum mit einem spitzen Messer einritzen und in der Mitte auseinanderbrechen (nicht schneiden). Die Kerne herauslösen und mit Grenadinesirup benetzen. Schalotte schälen und fein hacken. Zitronenhälfte waschen und abtrocknen. 1 Msp. Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Wachteln waschen und trocken tupfen. am Brustbein auseinanderschneiden und flacher drücken. Die Wachteln salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten weitergaren lassen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen warm stellen. Die Schalotten in der Pfanne im restlichen Butterschmalz andünsten, Wein und Brühe angießen. Die Zitronenschale und 1 Tl Saft untermischen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Die Granatapfelkerne einstreuen. Die Butter einrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Wachteln Brust und Keulen abtrennen. Die Wachteln mit der Soße anrichten. Dazu passt Mandelreis.

Vincent Klink Donnerstag, 13. November