

# Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette

## Für 4 Personen

### Für die Linsenvelouté:

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

### Für die Wachtelcrepinette:

ca. 200 g Schweinenetz	1 Schalotte	2 EL Butter
50 ml Portwein	50 ml Cognac	30 g grüner Speck
30 g Schweinenacken	20 g Kalbfleisch vom Hals	2 Wachteln mit Leber
1 Ei	Salz, Pfeffer, Muskat	2 EL Butterschmalz
1/2 Wirsingkopf	100 ml Sahne	

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. Sellerie, Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüswürfel untermischen, mit Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Für die Wachtelcrepinette die Schalotte schälen, fein schneiden in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und um 2/3 einkochen lassen. Speck, Fleisch und Leber der Wachteln durch die feinste Scheibe des Fleischwofes drehen. Dazu die Schalotte und das Ei geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Wachteln jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Nach diesem Schritt von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausbreiten, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Die Farce auf dem Schweinenetz ca. 5mm dick auftragen und je eine Wachtelkeule darauflegen, mit einer Wachtelbrust abdecken. Das überstehende Schweinenetz mit der Farce darüber zusammenschlagen, so dass die Wachtelteile komplett eingepackt sind. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Crepinetten darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vom Wirsing die Blätter in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Wirsingstreifen anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Die Linsenvelouté in kleinen Schüsselchen anrichten. Wirsinggemüse in separate Schüsseln geben und je eine Crepinette darauf setzen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011