

Wachteln vom Grill

Cailles rôties



Zutaten für zwei Personen:

2 Wachteln
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
8 kleinere Thymianzweige
75 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
75 g gemischte Blattsalate

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Prisen Zucker
1 1/2 EL Estragonessig,
ersatzweise Weißweinessig
4-5 EL Olivenöl

1. Wachteln säubern, Flügelspitzen abtrennen. Halbieren, waschen und trocken tupfen. Kräftig salzen und pfeffern.
2. 2 EL Olivenöl in feuerfester Form angießen.
3. Die Wachteln mit der Schnittfläche in die Form setzen. Halbierter Schalotten mit Schale, ungeschälte Knoblauchzehen dazwischen geben, ebenso die Thymianzweige, die man am besten unter die Schnittfläche setzt.
4. Wachteln mit geklärter Butter begießen.
5. Backofengrill anschalten und rot werden lassen. Wachteln 8-10 Minuten unter dem Grill braten, öfter nachsehen. Dann den Grill ausschalten und die Wachteln noch ein paar Minuten im heißen Backofen ruhen lassen.

6. Blattsalate verlesen, waschen und trocknen. Vinaigrette rühren und Blattsalate kurz vor dem Anrichten durch die Vinaigrette ziehen.

Hinweise:

Das Bild zeigt gegrillte Wachteln, die auf dem Markt am Place des Lices in Saint-Tropez fertig gekauft wurden und im Backofen mit etwas Brühe wieder erwärmt wurden.

Alternativ zu den Blattsalaten gibt man gebratene Gemüsewürfel mit Sahnesauce bei.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Wachteln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023