

Glasierte Wachteln mit Steinpilzen



Zutaten für zwei Personen:

2 Wachteln
Salz
2 Zweige Rosmarin
2-4 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
4 EL Grenadinesirup
1 EL Limettensaft
1 Zwiebel, 1 Karotte
1/3 Lauch
1-2 EL Tomatenmark
250-300 ml Wildfond
1-2 TL Crème fraîche

Pilze:

150 g Steinpilze
1 Ecke Butter
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
eine Ecke Butter
Muskat, Salz, Pfeffer

1. Zwiebel längs halbieren, schälen und quer in Halbringe schneiden. Karotte schälen und würfeln. Lauch putzen und in Halbringe schneiden.
2. Wachteln nachputzen, Flügel abschneiden, waschen und trocknen. Innen und außen kräftig salzen. Rosmarin- und Thymianzweige in die Öffnungen stecken. Wachteln mit der Brustseite nach oben in einer sehr großen, backofengeeigneten Pfanne oder in einem flachen Bräter 3-4 min anbraten, wieder herausnehmen.
3. Backofen auf 200° vorheizen.
4. Das Gemüse im Bräter geduldig anbraten,

Tomatenmark etwas später mit dazu geben. Mit dem Wildfond ablöschen. Wachteln mit der Brustseite nach oben platzieren und mit einer Glasur aus Grenadinesirup und Limettensaft einpinseln.
5. In den Backofen geben und ca. 35-40 min schmoren. Dabei alle 7 min wieder mit der Glasur bepinseln. Backofen ausschalten, Wachteln im Ofen warm stellen.
6. Sauce abpassieren, einköcheln, mit Crème fraîche verfeinern und abschmecken.
7. Teller vorwärmen, Saucenspiegel angießen und Wachteln anrichten.
Pilze: Steinpilze mit

Messerklinge und Küchentüchern säubern, längs in Scheiben schneiden. In Butter und Olivenöl auf jeder Seite 3-4 min braten, bis sie schön Farbe angenommen haben. Salzen und pfeffern.
Rosenkohl: Die äußeren Blätter bei den Röschen entfernen, den Strunk wegschneiden. Etwa 8 Minuten blanchieren. In Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Wachteln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023