

Wachtel-Brüstchen im Bauchspeck-Mantel auf Kohlrabi-Püree

Für 2 Personen

2 Wachteln, küchenfertig	2 Scheiben dünner Bauchspeck	120 g roter Reis
50 g Morcheln, getrocknet	120 g Wirsingblätter	300 g Kohlrabi
100 g Kartoffeln	1 Karotte	30 g Tomaten
2 Zwiebeln	1 Stange Sellerie	4 Mangoldblätter
1 Zehe Knoblauch	1 TL Tomatenmark	15 g Butter
50 ml Rotwein, trocken	500 ml Wildfond	150 ml Schlagsahne
1 TL dunkle Sojasoße	1 Salbeiblatt	2 Zweige Rosmarin
0,5 Bund Thymian	2 Zweige Majoran	70 ml Olivenöl
Knoblauchpulver	Speisestärke	Meersalz
3 Pfefferkörner	Pfeffer, schwarz	

Die Morcheln in Wasser einweichen und gründlich ausspülen. Die Karotte schälen und den Sellerie von holzigen Fäden befreien und beides klein schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den roten Reis unter fließendem Wasser abrausen und im kochenden Wasser für etwa 30 Minuten kochen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Kohlrabi und die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Kohlrabi-Kartoffelwürfel im Wasser weich kochen und anschließend mit 100 Millilitern Sahne und etwas Kochwasser cremig pürieren. Das Püree mit Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer abschmecken und im Wasserbad warmhalten. Die Wachteln von vorhandenen Knochen und Sehnen befreien, die Brüste auslösen, waschen, trocken tupfen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Bauchspeckscheiben einrollen. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüstchen auf der Hautseite anbraten, wenden und für einige Minuten bei schwacher Hitze fertig braten. Die Karkassen mit dem Gemüse und der Butter in einem Topf erhitzen und anschwitzen. Anschließend mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen. Den Majoran, das Salbeiblatt, die Pfefferkörner und das Tomatenmark ebenfalls hinzufügen und das Ganze etwa 20 Minuten kochen lassen. In den letzten fünf Minuten die Morcheln hineingeben. Abschließen die Soße durch ein Sieb passieren. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Wirsingblätter abwaschen, den Strunk heraustrennen und die Blätter in Streifen schneiden. Den Wirsing in kochendem Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abkühlen. In einem Topf die gehackten Zwiebeln in der Butter glasig andünsten, die übrige Schlagsahne dazu geben, kurz einkochen lassen und den Wirsing beifügen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf in der Speisestärke leicht binden. Die Mangoldblätter vom Strunk befreien, kurz im heißen Wasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. Den Knoblauch abziehen und die Hälfte fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Thymianblätter abzupfen. Den gekochten Reis unter kaltem Wasser abrausen und abtropfen lassen. Den Reis mit dem Knoblauch, der Sojasoße, 20 Millilitern Olivenöl, den Tomatenwürfel, den Thymianblättern, Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne kurz schwenken. Die Wachtelbrüstchen mit dem Reis, dem Kohlrabipüree und dem Rahmwirsing auf Tellern anrichten und mit der Soße und den Mangoldblättern garnieren.

Maurice Kriegs am 21. April 2010