

Geräucherte Wachtel mit Blumenkohl-Püree, Primeur-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

4 Wachtel Supreme 1 Zweig Rosmarin Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Wachtelkarkassen 1 Zitrone 3 Schalotten
1 Knoblauchzehe 250 g kalte Süßrahmbutter 200 ml Sahne
250 ml Hühnerfond 100 ml trockener Weißwein 2 cl Portwein
1 cl Cognac Mehl Muskat, Salz, Pfeffer

Für das Blumenkohl-püree:

250 g Blumenkohl 1 Knoblauchzehe 3 EL Frischkäse
1 EL Süßrahmbutter Muskatnuss Tonkabohne
1 Msp. Natron ½ TL rosa Pfefferbeeren Rosa Pfeffer
Salz Pfeffer

Für das Primeurgemüse:

100 g TK-Erbсен 10 Zuckerschoten 2 kleine Möhren, mit Grün
1 Mini Romanesco 6 Stangen grüner Spargel 250 g Süßrahmbutter
Butterschmalz 150 ml Gemüsefond 1 Prise Zucker
1 Muskatnuss Kampot Rouge Pfeffer Salz

Für die Garnitur:

Rosa Pfefferbeeren essbare Blüten

Für die Wachtel: Den Backofen auf 60° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtel mit Salz und Pfeffer würzen in das Schweinenetz einwickeln.

In Butterschmalz scharf anbraten und im Ofen ziehen lassen. Zum Schluss die Schweinenetzreste entfernen.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides im Bratensatz der Wachtel mit etwas zusätzlicher Butter anschwitzen. Die zerteilten Wachtelkarkassen dazugeben und stark anrösten. Cognac zugeben und flambieren (alternativ: einkochen lassen).

Mit Mehl bestäuben, hell anrösten und nach und nach Weißwein und Portwein hinzugeben und einkochen. Bouquet Garni abbrausen und trockenwedeln, und hinzugeben. Sahne und Fond ebenfalls und alles einkochen lassen. In einen Topf abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Blumenkohl-püree: Salzwasser aufsetzen, Natron dazu geben und ½ Msp. Tonkabohne hineinreiben. Blumenkohl putzen, Röschen abtrennen und im Kochwasser garen. Knoblauch abziehen. Blumenkohl abschöpfen und gemeinsam mit Frischkäse, Butter und Knoblauch pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken den rosa Pfeffer beim Anrichten oben draufgeben.

Für das Primeurgemüse: Romanesco waschen, trockentupfen und 6 Röschen abtrennen.

Zuckerschoten, Möhren, und Spargel waschen und trockentupfen.

Spargel und Möhren in Butterschmalz anschwitzen und mit einer Prise Zucker karamellisieren. Mit Fond aufgießen und das übrige Gemüse hinzufügen. Mit Salz, Kampot Rouge Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Rosa Pfeffer Beeren und ein paar essbaren Blüten genießen.

Wilfried Neudecker am 08. April 2020