

Wachteln mit Pinienkern-Polenta und Rotwein-Butter

Für 4 Personen

30 g Pinienkerne	50 g Dörrobst, gemischt	4 Schalotten
5 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl	100 ml Apfelsaft
4 Wachteln	50 g Honigsenf	1 Mango, reif
2 EL Mangopüree	1 TL Currypulver	100 g Polenta
110 g Butter, kalt	600 ml Geflügelfond	50 ml Sahne
4 Zweige Petersilie, glatt	750 ml Rotwein	2 EL Akazienhonig
1 Blatt Lorbeer	2 Zweige Estragon	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mango schälen und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 50 Gramm Mangowürfel abmessen und diese mit dem Honigsenf, Mangopüree und dem Currypulver vermischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und grob hacken. Das Dörrobst fein würfeln. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch mit Dörrobst anschwitzen. Den Apfelsaft angießen. Das Lorbeerblatt fein schneiden und zusammen mit dem Mangosenf zugeben. Das Ganze sämig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und anschließend abkühlen lassen. Nun die Wachteln mit dem Dörrobst füllen. Zwei Knoblauchzehen schälen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln darin anbraten, dabei die Knoblauchzehen und den Estragon zugeben. Die Wachteln mit Honig beträufeln, danach alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Die Haut der Wachteln salzen und pfeffern und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten knusprig backen. Währenddessen die Polenta in 30 Gramm Butter anschwitzen, den Geflügelfond (Menge laut Packungsangabe) zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Polenta bei milder Hitze ausquellen lassen. Nun die Sahne steif schlagen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die gehackten Pinienkerne zur Polenta geben, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und die geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die fein gehackte Petersilie zugeben. Die zwei verbliebenen Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, halbieren und zusammen mit dem Rotwein in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und bei milder Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die restliche eiskalte Butter in Würfeln nach und nach zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Abschließend die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten. Mit der Rotweibutter beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 30. Oktober 2010