

Geflügel Rezepte

Gefüllte Wachtel Mit Balsamicosauce Und Geflügelleber

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fleisch, Wachtel, Wild, Geflügel, Exklusiv, Restaurant, Österreich

4 Wachteln (ausgenommen und
- entbeint)

Salz, weißer Pfeffer
Butter

100 g Hühnerbrust
100 ml Obers
Salz, weißer Pfeffer
80 g Geflügelleber

FÜLLE

Ö Liter zum Braten
10 ml Cognac
10 ml Madeira
1 Teel. Gezupfte Thymianblättchen

400 g Kartoffeln (mehlig kochend)
Heiße Milch
Salz

KARTOFFELPÜREE

Muskatnuss
2 Essl. Trüffelbutter
Obers

20 Zuckerschoten
Salz

ZUCKERSCHOTEN

Butter

1 Essl. Balsamico Essig
100 ml Geflügelfond

SAUCE

2 Essl. Butter

Zubereitung 1 Stunde, für Ehrgeizige

Für die Wachtelfülle: Hühnerbrustfleisch in kleine Stücke schneiden und im Tiefkühler anfrieren. Mit der Hälfte des flüssigen Obers im Mixer pürieren. Durch ein Sieb streichen und das restliche Obers einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Geflügelleber in kleine Würfel schneiden und in wenig Öl scharf anbraten. Salzen und pfeffern, mit Cognac und Madeira ablöschen. Thymian zufügen und auskühlen lassen. Die Leber mit der Hühnerbrustfarce mischen.

Die Wachteln flach auslegen und leicht salzen. Die Fülle darauf verteilen. Die Wachteln über der Fülle zusammenschlagen, umdrehen und die Keulchen übers Kreuz mit einem Zahnstocher befestigen. Die Wachteln in eine feuerfeste Form legen, etwas salzen und mit Butterstückchen belegen. Im 180 °C warmen Rohr unter mehrmaligem Begießen 16 Minuten braten.

Für das Kartoffelpüree: Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, noch heiss pressen. Mit der heißen Milch aufschlagen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Mit Trüffelbutter und Obers verfeinern.

Für die Zuckerschoten: Die Zuckerschoten waschen und putzen, in Salzwasser knackig kochen. Danach abseihen und vor dem Servieren in Butter schwenken.