

Bardierte Wachteln auf Kartoffelgratin



Zutaten für drei Personen:

500 g Kartoffeln (festkochend)
1 kleinere Knoblauchzehe
300 ml Milch
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Muskatnuss
2-3 EL Butter
3 frische, küchenfertige Wachteln
2 kleine Zweige Rosmarin
6 Zweiglein Thymian
2 größere Knoblauchzehen
6 dünne Scheiben Frühstücksspeck

Besondere Hilfsmittel:

Küchengarn

1. Ofen auf 200° vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und anquetschen. Milch und angequetschte Knoblauchzehe erhitzen, mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und eventuell auch noch mit Cayennepfeffer würzen. Kartoffeln zufügen, zum Kochen bringen, vorsichtig umrühren. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, zum Schluss die Crème fraîche einrühren, dann vom Herd nehmen.
3. Eine feuerfeste Auflaufform buttern. Die Kartoffelmischung in die Form einfüllen und glätten. Butterflöckchen darauf

verteilen. Zunächst im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen.

4. Inzwischen die Wachteln nachputzen, sorgfältig waschen und trocknen. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Das Innere der Wachtel mit je einer angequetschten halben Knoblauchzehe, zwei Thymianzweiglein und einem Stückchen Rosmarin füllen. Wachteln kräftig salzen, pfeffern, mit je zwei Scheiben Frühstücksspeck umwickeln und mit Küchengarn binden.

5. Die Wachteln auf das Gratin setzen und ca. 35 Minuten im Backofen garen.

Hinweise:

Bei den Wachteln die Flügel halb abscheiden und auch das Ende der Beine.

Rezeptanregung: 1000 recipes to try before you die (deutsche ebook Ausgabe), h.f. ullmann publishing GmbH

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Wachteln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023