

Wachtelbrüstchen auf Rotweinsauce



Zutaten für zwei Personen:

1 frische Wachtel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL neutrales Öl
1 kleine Ecke Butter
4 Kirschtomaten (optional)

Rotweinsauce:

1/2 EL neutrales Öl
1/2 TL Puderzucker
1 Frühlingszwiebel oder 1 Schalotte
1/2 EL Tomatenmark
30 ml trockener Rotwein
50 ml Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
1/2 Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer

1. Wachtelbrüste und Schenkel auslösen, waschen und trocknen.
2. Übrige Karkasse der Wachtel säubern und hacken. In einer beschichteten Pfanne in wenig neutralem Öl bei mittlerer Hitze gut durchbraten.
3. 1/2 TL Puderzucker einstreuen, karamellisieren lassen. Frühlingszwiebel oder Schalotte putzen und fein würfeln. Zusammen mit 1/2 EL Tomatenmark mit anschwitzen.
4. Zunächst mit Rotwein, dann mit Hühnerbrühe ablöschen. Lorbeerblatt, 1/2 geschälte Knoblauchzehe und eine Scheibe Ingwer

zugeben, dann ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Servieren abseihen.
5. Inzwischen Wachtelbrüstchen und Wachtelkeulen leicht salzen und in einem Öl-Butter-Gemisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten.
6. Vorspeiseteller anwärmen und Wachtelteile auf der Sauce anrichten.

Hinweise:

Das Zerlegen einer Wachtel muss man erst mal üben.

Die Wachtelteile dürfen nicht zu lange gebraten werden, sie sollen aber gebräunt sein. Die Schenkel brät man ein wenig länger als die Wachtelbrüste.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Fleisch, Wachtel, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023