AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	50 Min.	ganzjährig	Frankreich

GEFÜLLTE WACHTEL

Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: Louis Dreyer, Oberrohrdorf

KURZ VORGESTELLT

Im deutschsprachigen Europa werden gezüchtete Wachteln selten angeboten. Wenn, dann lohnt sich der Aufwand, um das zarte Fleisch sorgfältig zuzubereiten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Wachtel	4 EL	Butter
2	Säuerlicher Apfel	4 EL	Olivenöl
16	Marroni		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Marroni in gleich grosse Würfelchen schneiden.
2. Die Apfel- und Marroniwürfelchen in etwas Bouillon und Honig dünsten.
3. Wachteln waschen, trocken tupfen und leicht salzen. Die Vögel mit der Hälfte der Apfel-Marroni-Masse füllen.
4. Backofen auf 180° C vorheizen. Wachteln in Butter-Olivenöl-Mischung rundum anbraten. 15 Min. im Ofen durchziehen lassen.
5. Inzwischen die zweite Hälfte der Apfel-Marroni-Mischung weichkochen und durch ein Sieb drücken. Die Sauce mit etwas Butter aufschlagen und abschmecken.
6. Etwas Sauce als Spiegel auf die gewärmten Teller geben, dann Wachteln auf die Teller geben und teilweise mit dem Rest der Sauce übergiessen.