

Brust und Keule von der Wachtel mit Gänseleberparfait und Kümmelzwetschgen

Zutaten

Gänseleberparfait:

200 g frische Gänseleber
200 g Gänsestopfleberterriner (siehe S.)
100 ml Kalbssauce (siehe Grundrezepte)
2 cl Cognac
2 cl roter Portwein
? Eier
Salz, Pfeffer (Nitritpökelsalz)
2-3 dünne Seiten grüner Speck

Kümmelzwetschgen:

100 ml roter Portwein
50 ml Rotwein
50 ml roter Traubensaft
2 cl Zwetschgenwasser
30 g Zucker
500 g Zwetschgen
1 Nelke
1 Zimtstange
2 Sternanis
1/2 EL Kümmel
1 TL Vitamin-C-Pulver

Mandel-Brioche:

10 g Hefe
300 g Mehl
5 g Salz
20 g Zucker
60 ml Milch
2 Eier
1 Eigelb
120 g Butter
150 g Mandeln, gehobelt

Wachtel:

4 Wachtelbrüste
4 Wachtelkeulen
2 EL Pflanzenöl
100 g Geflügelfarce (siehe Grundrezepte)
3 EL Blatt Petersilie
100 g Mehl
2 Eier
200 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Gänseleberparfait:
Die frische Gänseleber mit der Terrine in einen Mixbecher geben. Die Kalbssauce aufkochen und mit der Leber und der Terrine fein pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse muss bei pürieren warm sein, sonst entsteht keine Bindung und sie gerinnt. Die Eier zugeben, mit Pökelsalz und Pfeffer unter Zugabe des Cognacs und des Portweins weiter pürieren. Eine Form mit den dünnen Speckscheiben auslegen, so dass sie leicht überlappen. Die Leber-Eimasse passieren und in die Form geben. Die Speckscheiben einschlagen und alles mit Alufolie abdecken. Im Wasserbad im Ofen bei ca. 100 °C 30–45 Minuten garen, bis die Masse fest ist.
Tipp: Das Nitritpökelsalz wird verwendet damit die Leber nach dem Garen eine schöne rosarote Farbe erhält.
2. Kümmelzwetschgen:
Die Zwetschgen waschen, entsteinen, vierteln und zur Verarbeitung in eine Schüssel geben. Den Zucker in einem heißen Topf leicht karamellisieren lassen, vom Herd nehmen und mit Rotwein ablöschen. Anschließend mit Portwein und Traubensaft auffüllen, die Gewürze zugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Danach mit etwas Speisestärke abbinden und auf die Zwetschgen passieren. Etwas Vitamin-C-Pulver zugeben und unterrühren.
3. Mandel-Brioche:
Die Hefe in eine Schüssel bröseln und mit Zucker vermischen. Nach und nach die lauwarme Milch mit den Eiern und dem Eigelb dazugeben. Das Salz mit dem Mehl vermischen und über den Teig stäuben. Danach solange den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Die Butter in kleine Würfel schneiden, den Teig zugeben und unterkneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn das Volumen sich verdoppelt hat, nochmals mit den Mandeln durchkneten und in eine gebutterte Form geben. Danach nochmals 15–20 Minuten gehen lassen und anschließend im Ofen bei ca. 180 °C backen. Dabei direkt am Anfang etwas Wasser in den Ofen sprühen um Dampf zu erzeugen und dann sofort die Türe schließen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben.
4. Wachtel:
Von den Wachtelkeulen den Mittelknochen entfernen und die Haut abziehen. Leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Geflügelfarce mit der gehackten Petersilie mixen, bis sie grün ist, und die Wachtelkeulen damit bestreichen. Die Keule auf ein gebuttertes Stück Alufolie legen und zu einer Praline formen. In leicht siedendem Wasser ca. 6 Minuten pochieren. Dann die Alufolie entfernen und das Fleisch panieren. Vor dem Anrichten in einem Fettbad ausbacken.
In die Wachtelbrüste jeweils eine kleine Tasche schneiden, mit der Petersilien-Geflügelfarce füllen und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Im Ofen bei ca. 140 °C fertig garen.
5. Anrichten:
Die Kümmelzwetschgen zu einem Fächer auslegen und eine gebackene Keule darauf anrichten. Vom Parfait eine Scheibe abschneiden. Die Wachtelbrust schräg aufschneiden und mit dem Parfait zu einem Dreieck auf

dem Teller anrichten. Eine Scheibe Brioche an das Parfait legen und mit etwas Salat garnieren.