

Rezept für 4 Personen

Rezept von La Tavola

Wachteln mit Foie gras und Dörrfrüchten gefüllt an Portweinsauce mit Früchte-Sauerkraut

WERKZEUGE

- Küchenthermometer
- Küchenschnur

ZUTATEN

Gefüllte Wachteln

- 4 Zuchtwachteln, küchenfertig
- Rapsöl zum Einpinseln

Wachtelfüllung

- 80 g *Foie gras, roh, in kleine Würfel geschnitten
- 40 g *Pflaumen, getrocknet, entkernt, fein gehackt
- 1 *Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt, blanchiert, abgetropft
- 10 g *Sultaninen, gehackt
- Zimtpulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Früchte-Sauerkraut

- 500 g Sauerkraut, gekocht, gut gewaschen, ausgedrückt
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 dl Riesling, zum Ablöschen
- 240 g Trauben, grün und rosa, halbiert, entkernt
- 1 Baby-Ananas, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten, gegrillt
- Bratbutter
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Portweinjus

- 2 dl dunkler Kalbsfond
- 2 dl Bratenfond
- 2 dl Portwein
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe mit Schale
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkörner
- Butterwürfel, eisgekühlt



ZUBEREITUNG

Wachtelfüllung

Die *Zutaten mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Gefüllte Wachteln

Die gut gesäuberten Wachteln mit Küchenpapier gut innen und aussen abtrocknen. Die Füllung in die Wachteln geben und die Wachteln mit einer Küchenschnur dressieren. Den Grillrost von OUTDOOR-CHEF bei 160 °C vorheizen und mit Rapsöl bestreichen. Die Wachteln mit Öl einpinseln, Kerntemperaturmesser einstecken und in die Mitte des Grills setzen. Wachteln bei 160 °C ca. 20 bis 25 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Für die letzten 5 bis 10 Minuten den Brenner voll aufdrehen, damit die Haut noch knuspriger wird. Die Kerntemperatur sollte 76 bis 80 °C betragen. Früchte-Sauerkraut Das Lorbeerblatt und die Schalotten in wenig Bratbutter anziehen. Das Sauerkraut mit der Gabel zerpfücken und andünsten. Leicht anziehen und mit einem Schuss Riesling ablöschen. Die Weintrauben kurz in Bratbutter anziehen. Mit dem Sauerkraut und der Baby-Ananas mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Portweinjus

Alle Zutaten aufkochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Haarsieb passieren und vor dem Servieren mit eiskalten Butterwürfeln aufmontieren.

ANRICHTEN

Das Sauerkraut portionenweise auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Wachteln halbieren und an das Sauerkraut legen. Mit dem Portweinjus nappieren. Den restlichen Jus separat servieren.

–Dazu passt Kartoffelstock oder Kartoffelgratin.