

Gefüllte Wachtel mit Steckrübenstampf vom Beefer

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



50 g Parmesan
1 Bund Koriander
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Wie wärs denn mal mit einem nicht alltäglichen Rezept? Egal ob für deinen Partner, Freunde oder Familie: hol deinen Beefer aus dem Keller und probiere mal was Neues aus! Dieses Gericht vereint gute Hausmannskost mit einem Touch Glamour und einem Hauch japanischer Küche.

Ein cremiger grober Steckrübenstampf mit Koriander trifft auf knusprig krosse Wachteln, die mit einer fantastischen asiatischen Reduktion aus Sojasauce, Sake, Zitronengras und Knoblauch glasiert sind. Das Zusammenspiel wird dich und deine Gäste aus den Socken hauen. Ein gutes Glas Weißwein mit auf dem Tisch geparkt, zurücklehnen und genießen. Es passen immer gut 2 Wachteln zusammen in deinen Beefer. Behalte die Vögel aber gut im Blick, wenn du den Rost nach oben fährst, damit sie nicht schwarz werden.

- 1 -

Zitrone achteln, Zitronengras halbieren und mit dem Messer andrücken. Ingwer in Stifte schneiden, 2 Knoblauchzehen schälen, halbieren und alles zusammen in die Wachtel geben.

- 2 -

Thymian zupfen, Zitronenschale abreiben, zusammen mit einer Knoblauchzehe fein hacken und mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Mit den Fingern vorsichtig die Haut an den Brüsten und Schenkeln lösen, Kräuterbutter daruntergeben und gut

Zutaten Für 2 Portionen

Für die Wachteln

2 Wachteln (küchenfertig)
1 Zitrone
1 Stängel Zitronengras
3 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian
60 g Butter (zimmerwarm)
Salz, Pfeffer
6 Baconstreifen

Für die Glasur

80 ml Sojasauce
50 ml Sake (alternativ: Weißwein)
40 g Ingwer
3 Knoblauchzehen
60 ml Wasser
20 g brauner Zucker
2 Esslöffel Honig
2 Stängel Zitronengras
50 g Sesam

Für den Stampf

1/2 Steckrübe
6 mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
60 g Mascarpone

Gefüllte Wachtel mit Steckrübenstampf vom Beefer

verteilen.

- 4 -

Alle Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Stufe auf dem Herd einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist.

- 5 -

Steckrübe und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit reichlich Wasser bei mittlerer Hitze weich kochen.

- 6 -

Wasser abgießen, Butter, Mascarpone und gehackten Koriander in den Topf geben. Parmesan darüberreiben und grob durchstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 7 -

Beefer 5 Minuten vorheizen.

- 8 -

Wachteln auf unterster Schiene 2 Minuten von beiden Seiten angaren lassen. Wachteln oben in den Beefer einschieben und Haut von beiden Seiten ca 1 Minute kross braten.

- 9 -

Wachteln mit Bacon bedecken und nochmals auf mittlerer Schiene 4 Minuten brutzeln lassen.

- 10 -

Wachteln in die untere Gastroschale legen, mit Alufolie abdecken und 7 Minuten nachgaren lassen.

- 11 -

Vögel mit Stampf auf einen Teller geben und mit einem Pinsel die Wachteln von allen Seiten mit der Glasur einstreichen.