

Edle Geflügel Essenz mit Sauternes und pochiertem Wachtel Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine edle Variation einer Hühnerbrühe, sicherlich nicht für jeden Anlass

Zutaten

- 1 l Geflügelfond
- 600 g Bio Hähnchenkeulen
- 100 ml Chateau Rieussec Château Rieussec Sauternes Weißwein
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1/2 Möhre
- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 Knollensellerie
- 6 Eiweiß
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp Muskatnuss (gerieben)
- 1 l Salzwasser
- 3 EL Estragon- oder guter Weißweinessig
- 4 -5 Wachteleier

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Geflügelfleisch auslösen und grob wolfen. Das gewürfelte Gemüse zum Eiweiß und dem gewolften Geflügelfleisch geben; kräftig vermengen, durchschlagen.

Schritt3

Die Geflügelbrühe mit Sauternes mischen, zum Geflügelfleisch geben. Verrühren und unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen.

Schritt4

Hat die Geflügel Essenz ca. 80 ° C erreicht, nicht mehr rühren. Vorsichtig aufkochen lassen und ca. 2 Stunden kurz unter dem Siedepunkt leise köcheln, "ausziehen" lassen.

Schritt5

Danach durch ein feines Küchensieb, besser ein Passiertuch laufen lassen.

Schritt6

Wieder kurz aufkochen lassen, ev. restlich, absetzendes Eiweiß mit einer Schaumkelle abnehmen, nachschmecken.

Schritt7

Die pochierten Wachtel Eier:

Schritt8

Die Wachtel Eier in kleine Mocca Tassen schlagen.

Schritt9

Das Salzwasser mit dem Essig zum Kochen bringen und dann kurz unter dem Siedepunkt halten.

Schritt10

Mit Hilfe eines Schneebesens einen leichten Strudel erzeugen und die Eier einzeln, gegen den Strudel, rein gleiten lassen; 2 - 3 min. nur ziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Mit der Schaumkelle heraus heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zu Geflügel Essenz geben.

Rezeptart: Klare Suppen, Wachtel, Wild **Tags:** geflügel, geflügelbrühe, hühnerbrühe, wachteleier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-gefluegel-essenz-mit-sauternes-und-pochiertem-wachtel-ei/>