Gefüllte Wachtelbrust im Wirsingblatt mit Gänseleber

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für den besonderen Anlass in der Wildsaison.sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- 4 ganze frische Wachtelbrüste (2/2 pro Person)
- 180 - 20 0g Gänseleberterrine
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- Etwas Röstgemüse
- (geht natürlich auch mit frischer Gänsestopfleber)
- 30 0g frische Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 400 g junger Wirsing
- 40 g magerer Speck in Würfeln
- 1/4 l brauner Wildfond
- 20 - 40 g Honig
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst der Soßenansatz:

Schritt2

Die Knochen und Unterkeulen mit etwas Röstgemüse und Pfefferkörnern, Wacholderbeeren braun anbraten.

Schritt3

Mit trockenem Rotwein, und dem Wildfond ablöschen, ca. 2 Stunden zu einem kleinen Fond auskochen.

Schritt4

Passieren und mit Rotwein, Balsamico und Honig auf die erforderliche Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt5

Mit etwas kalter Butter aufmontieren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt6

Die Pfifferlinge:

Schritt7

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern, in Würfel schneiden.

Schritt8

Die Speckwürfel und gehackte Schalotten glasig anbraten und die fein gehackten Pfifferlinge dazu geben.

Schritt9

Salzen, pfeffern und zusammen langsam 3-4 min. schmoren, kurz halten, nachschmecken und mit gehackter Petersilie vollenden.

Schritt10

Vorbereiten der Wachtelbrüste:

Schritt11

Zunächst den Wirsing in Salzwasser 3 - 4 min. blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen, die Strünke raus schneiden.

Schritt12

Die Wachtelbrüstchen bis auf den oberen Flügelknochen auslösen und waagerecht eine kleine Tasche einschneiden, leicht klopfen.

Schritt13

In etwas Cognak oder Weinbrand und Portwein 1 - 2 Stunden einlegen, marinieren.

Schritt14

Danach möglichst flach auslegen, salzen und pfeffern und mit einem El Pilz - Duxelle belegen.

Schritt15

Obenauf 2/2 Scheiben Gänseleber setzen, zusammen legen und in ein Wirsingblatt einschlagen.

Schritt16

Mit dünnem Küchengarn / Zwirnsfaden über Kreuz binden, salzen und pfeffern.

Schritt17

In heißem Butterschmalz von allen Seiten vorsichtig anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. In den auf 160° vorgeheizten Backofen für

Schritt18

ca. 4 - 6 min. schieben. Herausnehmen, prüfen und vor dem Tranchieren 2 - 3 Minuten ausruhen lassen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die Wachtelbrüstchen nur einmal schräg tranchieren, aufschneiden und auf einem kleinen Sockel von Speck Pfifferlingen anrichten. Die Soße drum herum geben, angießen.

Schritt21

Dazu reiche ich leine, krosse Reibekuchentaler. .

Rezeptart: Wachtel, Wild **Tags:** jagdessen, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-wachtelbrust-im-wirsingblatt-mit-gaenseleber/