

„Winterliches aus dem Schlosspark“

Mit Pinienkernen und Pistazien gefüllte Wachtelbrust auf Wildkräutersalat und Steinpilzcarpaccio

Rezept für 4 Personen:

Für die Wachteln:

2 Wachteln
50g geröstete Pinienkerne
50g Pistazienkerne
100g Geflügelfarce
250g Schweinenetz

Die Wachteln ausbeinen und so vorbereiten, dass die Keulen an den Brüsten verbleiben, den Oberschenkelknochen auslösen. Die Geflügelfarce mit den Pinienkernen und Pistazien mischen und gut würzen.

Die Wachteln ebenfalls würzen und die Brüste mit der Füllung bestreichen, dann die Keule über die Füllung klappen.

Das Ganze in das Schweinenetz einwickeln und kurz, nicht zu heiß anbraten. Alles bei 180°C im Vorgeheizten Ofen ca. 8min garen. Bei ca. 50°C 10min ruhen lassen.

Für den Kräutersalat

Wildkräuter
1 Kopf Friseesalat
1 Radicchio

Die Wildkräuter sammeln, waschen und zupfen.

Den Frisee waschen und nur die zarten gelben Triebe verwenden und fein zupfen.

Radicchio von den Hüllblättern befreien, die einzelnen Blätter von den groben Blattrippen befreien und in feine Streifen schneiden.

Alles mischen und mit der Vinaigrette marinieren.

Für die Vinaigrette

50ml Walnussöl
50ml Olivenöl
50ml Traubenkernöl
50ml alten Balsamico

Alle Zutaten vermischen, nicht pürieren.

Für das Steinpilzcarpaccio

400g kleine Steinpilze „Champagnerkorken“

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben und die Stiele mit einem Messer putzen.

In heißem Öl gleichmäßig dicke Scheiben anbraten, gut würzen und dann auf Küchenkrepp trocken legen.

Anrichten

Die Steinpilzscheiben gleichmäßig auf 4 Tellern verteilen und mit der Vinaigrette marinieren. Den Salat mittig darauf anrichten und die angeschnittene Wachtelbrust hinein legen.