

Wachtel-Bonbons



für 2 Personen

kann 2 Stunden vorher vorbereitet werden

Bonbons: 30 min + 8 min Gar- und Ruhezeit

Sauce: 30 min

Zutaten:

4 Wachtelbrüstchen

30 g Entenleber

40 g Hähnchenbrust (für die Farce), gut gekühlt

40 ml Sahne (für die Farce)

Salz + Pfeffer

2 Blatt Brickteig

Öl zum Ausbacken

die Sauce:

20 g Butter

1 kleine Schalotte, feingeschnitten

100 ml Portwein

50 ml Rotwein

100 ml Geflügelfond

1 Tl Orangen-Mostarda

Salz + Pfeffer

20 g eiskalte Butter

Zubereitung

Die eiskalte Hähnchenbrust mit der Sahne mixen, leicht würzen.

Die Haut von den Wachtelbrüstchen ziehen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen zwei Wachtelbrüstchen ein Stück Entenleber legen, etwas festdrücken.

Zwei Blatt Brickteig nebeneinander ausbreiten und beide auf der unteren Hälfte in der Breite der Wachtelpäckchen dünn erst mit der Geflügelfarce bestreichen, dann darauf jeweils eine Brüstchenrolle legen, diese ebenfalls mit der Farce bestreichen. Den Brickteig aufrollen und an beiden Enden mit einer Schnur zubinden (nur 1 x binden).

Bis hierher kann das Bonbon vorbereitet werden, es lässt sich 2 Stunden problemlos im Kühlschrank zwischenparken (auf dem Brickteigpapier).

Für die Sauce eine kleine Schalotte in Butter anschwitzen, mit 100 ml Portwein und 50 ml Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Den Geflügelfond angiessen, Orangen-Mostarda zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 5 min kochen lassen und durch ein Sieb in ein kleines Töpfchen abpassieren. Noch ziemlich cremig einkochen, zum Schluss mit kalte Butter einschwenken, nicht mehr kochen lassen.

Die Bonbons im heißen Öl etwa 4 Minuten ausbacken und weitere 4 Minuten im heißen Ofen ruhen lassen. Auf einen vorgewärmten Teller legen, die Schnur vorsichtig abnehmen, Päckchen einmal durchschneiden und mit der Sauce umkränzen.

Dazu passen sehr gut Zuckerschoten oder grüner Spargel.