



**NESPRESSO GOURMET WEEKS
KOCH 2017
ANDREAS KAIBLINGER
RESTAURANT ESSZIMMER,
SALZBURG**

WACHTEL IN VERSCHIEDENEN KONSISTENZEN mit Quitte und Sellerie

FÜR 4 PERSONEN

GERÄUCHERTE BRUST UND GESCHMORTE HAXERL

1 Wachtel | 1 Entenkeule | 2 Knoblauchzehen | Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian | Geflügelfond oder Geflügeljus | etwas Rotwein | Agavendicksaft | etwas Mehl

FLEISCHBEIZE

5 g Pökelsalz | 20 g Salz | 10 g Zucker | Pfefferkörner, Wacholder, Senfsaat | Koriandersaat nach Belieben

WACHTELJUS

Karkasse der Wachtel | 500 ml Geflügelfond | 100 ml Rotwein | 1 EL Tomatenmark | 100 g Röstgemüse | Lorbeeren Wacholder | Pfefferkörner | 1 EL Zucker | Salz

VERHACKERTES

1 Stück Entenkeule | 100 g Entenschmalz | Salz, Pfeffer, Muskat | 1 TL Majoran | etwas geräuchertes Paprikapulver | Thymian, Rosmarin | 1 EL eingekochter Wachteljus

QUITTENWÜRFEL UND SCHEIBEN

1 Quitte | 100 g Zucker | 100 g Wasser | Zimt | Sternanis | Lorbeer | 1 Stk. Nelke | 50 ml Reisessig | Salz | Pfeffer

SELLERIERÖLLCHEN UND CREME

300 g Sellerie | 30 g Butter | Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG

Die Wachtelbrüste und Keulen von den Karkassen lösen und mit Salz, Zucker, Pökelsalz und Gewürzen über Nacht beizen. Anschließend bei 50 °C auf der Hautseite räuchern. Die Haut der Wachtelbrüste kurz in einer Pfanne knusprig braten.

ZUBEREITUNG

Die Haxerl zuputzen und die Knochen freilegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite mehlieren und von beiden

Seiten braten. Mit Rotwein, Geflügelfond, Kräutern, Knoblauch und etwas Agavensaft schmoren.

Für den Wachteljus den Zucker karamellisieren, die Wachtelkarkassen darin anrösten, Röstgemüse und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Nach dem Abschöpfen die Gewürze zugeben und etwas einkochen. Die Soße durch ein feines Tuch passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz abschmecken.

Für das Verhackerte die Entenkeule vom Knochen lösen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei wenig Hitze im Entenschmalz konfieren. Im letzten Drittel der Garzeit Kräuter und Knoblauch zugeben. Das Fleisch aus dem Schmalz nehmen, die Haut ablösen und diese im Fett knusprig auslassen. Das Entenfleisch fein hacken, das erkalte Schmalz aufschlagen und beides vermengen. Mit Jus, Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas geräuchertes Paprikapulver zugeben.

Die Quitte schälen und in Scheiben schneiden. 10 runde Scheiben ausstechen und 25 Würfel schneiden. Diese in einem Sud aus Zucker, Wasser, Reisessig und Gewürzen bissfest garen. Die Quittenabschnitte fein hacken und mit etwas Quittensud zu einem Chutney einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Reisessig abschmecken. Den Sellerie schälen, 5 sehr dünne Scheiben schneiden, rechteckig zuschneiden und halbieren. Die Sellerieblätter blanchieren und in einer Salzlake einlegen. Den restlichen Sellerie dämpfen und mit der Butter zu einer glatten Creme mixen.

ANRICHTEN

Zum Anrichten empfiehlt sich noch etwas Cima di Rappa und 12 Stück Salzmandeln. Das Verhackerte auf den Teller aufstreichen, anschließend die Wachtelbrüste und Keulen darauf verteilen. Sellerieröllchen, Quittenwürfel und Scheiben, Chutney verteilen, mit Salzmandeln und Cima di Rappa garnieren und mit dem Wachteljus verfeinern.