

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: KRÄUTERSEITLINGE – WACHTEL AUF RATATOUILLE UND KARTOFFELPÜREE & ERYNGII

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

200 g Putenbrust
75 g Kräuterseitlinge - Eryngii
etwas Butter zum Anschwitzen
25 g gebräunte Butter
100 ml Sahne
1 TL Petersilie
1 Ei
Salz
Pfeffer
Eiswürfel, gecrushed

Zweierlei von der Wachtel
5 frische Wachteln (küchenfertig)
2 Eier
100 g Mehl
4 weiße Toasts (ohne Rand)
5 Riesenchampignons
50 g Rosé-Champignons, dünn geschnitten
25 g gebräunte Butter
Topf mit Frittierfett/Öl
Salz
Pfeffer
Putenfarce (Rezept s.o.)

Wachtelsoße
Knochen- und Hautreste der 5 Wachteln
100 ml Tomatenmark
1 Bund Suppengemüse
200 ml Madeira
200 ml Portwein
2 l Geflügelbrühe (alternativ Kalbsbrühe)
3 EL Olivenöl

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT - KRÄUTERSEITLINGS – WACHTEL AUF RATATOUILLE UND KARTOFFELPÜREE & ERYNGII

Ratatouille

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Bio-Zucchini
2 große Tomaten
2 getrocknete Tomaten
2-3 Zweige Rosmarin
1 Stängel frischer Lorbeer
1 Hand voll Basilikumblätter
4 ungeschälte Knoblauchzehen
2-3 Stängel Petersilie
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl

Kartoffelpüree

400 g weich kochende Kartoffeln
250 ml Milch
40 g Butter
20 g Mascarpone
Pfeffer
Salz
Muskatnuss

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Für die Farce das gut gekühlte Putenfleisch würzen und mit etwas "crushed ice" (zerstoßenes Eis) im Mixer pürieren. Dann Sahne, Ei und Butter zugeben. Die feine Masse durch ein Sieb streichen. Kräutersaitlinge würfeln und in etwas Butter kurz anschwitzen. Die Pilzwürfel mit Petersilie unter die Farce mischen. Anschließend erstmal kalt stellen.

Wachteln halbieren, häuten und das Fett entfernen. Die Keulen vorsichtig abtrennen und die hinteren Knochen auslösen. Keulen salzen, auf der Innenseite mit 1 TL Farce bestreichen und mit dem Fleisch zu einer Kugel verschließen. Diese dann in Silberfolie wie ein Bonbon verpacken, so dass nur der sauber abgeschabte Knochen rausschaut. Die "Bonbons" in heißem Wasser (nicht kochend) 3 bis 4 Minuten garen. Dann herausnehmen und kalt stellen. Dann alles auspacken und die Keulen in Mehl, geschlagenem Ei und Toastkrümeln panieren. Anschließend 3 Minuten frittieren und abtropfen lassen.

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG: - KRÄUTERSEITLINGE – WACHTEL AUF RATATOUILLE UND KARTOFFELPÜREE & ERYNGII

Die am Knochen geschnittene freigelegte Wachtelbrust mit nacktem Flügelknochen (halbiert) auf den 5 mm dick geschnittenen Riesenchampignons betten, so dass das Fleisch die komplette Pilzfläche bedeckt. Die Fleischoberfläche mit der Farce glatt bestreichen und in Fächerform mit dünn geschnittenen Roséchampignonstreifen bedecken, die mit brauner Butter bestrichen werden. Die Brust für ca. 8 bis 10 Minuten in einen 180 °C heißen Ofen (Ober/Unterhitze) auf ein Backblech geben. Für die letzten 4 Minuten die Keulen dazugeben.

Für die Wachtelsoße die Knochenreste von den Wachteln in Öl scharf in einem Topf anbraten, das Tomatenmark einrühren und abwechselnd mit Madeira und Portwein ablöschen. Das Suppengemüse grob schneiden, dazugeben und die Geflügelbrühe nach und nach dazugeben. Dann das Ganze 4 bis 6 Stunden köcheln lassen. Dabei Schaum und Fett oben abschöpfen. Den Fond in eine Schüssel abgießen und durch feines Sieb passieren.

Für das Ratatouille die Paprikas schälen und fein würfeln. Die Zucchini ebenfalls fein würfeln. Die Tomaten schälen, entkernen, fein würfeln; die getrockneten Tomaten auch fein würfeln. Die Kräuter- und Gewürzblätter und den Knoblauch 15 Minuten in Öl bei kleiner Hitze ziehen lassen. Dann das Ganze durch ein Sieb geben. In dem nun aromatisierten Öl zunächst die Paprikas, dann die Zucchini und zum Schluss die Tomaten braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun die Milch erhitzen und anschließend mit dieser die Kartoffelmasse glattrühren. Dann die Butter in Stücken dazugeben. Zum Schluss das Püree mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren die Masse noch durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Mascarpone abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern je zwei Keulen und eine Brust mit zwei Löffeln Püree und dem Ratatouille mit Soße anrichten und servieren.