

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Heinz Reitbauer**

**Wachtel mit Morcheln, Brennessel & Topinambur**



**1 Stunde/aufwendig**

---

## **Zutaten**

Für 4 Personen: Für die geschmorten Topinambur: 8 Topinambur (ca. Golfball groß), 8 Bananen-Schalotten, 1 Liter Hühnerfond, 3 Zweige Thymian, 3 Zweige Bohnenkraut, 1 Prise Salz

Für die gebratene Wachtel: 4 Wachteln, 4 gekochte Schalotten, 4 Zweige Thymian, 100 ml Pflanzenöl.

Für die Morchelsauce: 25 Spitzmorcheln, 50 g Butter, 4 gekochte Schalotten, 80 ml Madeira, 180 ml Topinambur-Kochfond, Butter, 4 Zweige Bohnenkraut.

Für den Brennessel-Blattspinat: 2 EL Butter, 1/2 Schalotte (fein geschnitten), 50 g Rhabarber (in 4 mm-Würfel), Karpatensalz, 120 g Brennessel-Blätter (gewaschen & trocken geschleudert), 80 g Baby-Spinat (gewaschen & trocken geschleudert), 1 Prise Muskatnuss (gerieben), 1 Prise Karpatensalz, 40 ml Topinambur-Kochfond.

## **Zubereitung**

Topinambur und Schalotten schälen. Hühnerfond, Thymian, Bohnenkraut und Salz zusammen aufkochen, Topinambur und Schalotten einlegen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln. Nach 20 Minuten die Schalotten aus dem Fond heben und abkühlen lassen. 4 Schalotten zum Befüllen der Wachtel beiseite geben, den Rest zur späteren Verwendung aufheben.

Die Topinambur für weitere 10-15 Minuten zugedeckt weich köcheln lassen. Die Topinambur aus dem Fond nehmen, den Fond durch ein Haarsieb passieren und auffangen.

Die Bauchhöhle der Wachteln mit Wasser von unerwünschten Blutresten etc. reinigen; innen und außen trocken tupfen. Die gereinigten Wachteln mit jeweils einer gekochten Schalotte und einem Zweig Thymian füllen. Die Keulen mit Küchengarn kompakt an den Körper binden und die Wachteln temperieren lassen. Das Öl erhitzen, die gebundenen Wachteln rundum

goldbraun anbraten und dabei immer wieder mit dem Öl übergießen. Sobald die Wachteln gut angebraten sind, aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Die gekochten, leicht überkühlten Topinambur halbieren und mit den Schnittflächen voran in einen flachen Schmortopf einlegen und anbraten.

Die Wachteln, mit der Brust nach oben auf die Topinambur legen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Umluft in 6 bis 8 Minuten (mittlere Schiene) braten. Nach dem Beenden der Garzeit eventuell erneut mit etwas heißer Butter beträufeln und anschließend kurz rasten lassen. Vor dem Servieren die Wachtel der Länge nach mittig halbieren und auf dem Teller anrichten.

Für die Morchelsauce die Butter aufschäumen, die Morcheln darin anschwitzen, ohne das die Butter verbrennt. Schalotten in fingerbreite Stücke schneiden und zufügen. Mit Madeira ablöschen und einkochen lassen. Mit Topinambur-Kochfond aufgießen und bis zur gewünschten Intensität einkochen lassen. Mit etwas Butter sämig binden. Bohnenkraut grob hacken und die Morcheln damit fertigstellen.

Für den Brennessel-Blattspinat die Butter aufschäumen, Schalotten und Rhabarber darin ohne Farbe anschwitzen. Leicht salzen. Brennessel-Blätter und Baby-Spinat zufügen und so lange anschwitzen, bis der Spinat zusammengefallen ist.

Mit etwas Topinambur-Kochfond untergießen, kurz durchschwenken und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Anschließend aus der Pfanne heben, etwas hacken und mit zwei großen Löffeln schöne Nocken formen.

Die Morchelsauce auf Teller verteilen, Wachtel, Topinambur und Brennessel-Spinat-Nocken darauf anrichten.