

Wachteln auf Chicorée

Cailles aux endives



Zutaten für zwei Personen:

2 frische Wachteln
2 EL neutrales Öl
1 kleine Ecke Butter
2 TL Crème fraîche

Wachtelfond:

1/2 Zwiebel, 1/2 Scheibe
Sellerie, 1 Karotte, Salz, 5
Pfefferkörner, 250 ml Brühe
5 Piment, 1 Wacholderbeere, 1
Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe

Chicorée:

1 Chicorée, 1 Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle



1. Wachtelkeulen und -brüste auslösen, waschen und trocknen. Karkassen hacken und waschen. Aus den Karkassen mit den angegebenen Zutaten und 1/4 L Hühnerbrühe in 30 Minuten Fond zubereiten. Für die Hühnerbrühe eine TL gekörnte Brühe nehmen.

2. Strunk vom Chicorée entfernen, waschen, Blätter trocknen. In Butter bei milder Hitze in einer beschichteten Pfanne anbraten und dünsten.

3. Wachtelteile leicht salzen und pfeffern. In großer beschichteter Pfanne 2 EL neutrales Öl und ein nussgroßes Stück

Butter heiß werden lassen. Wachtelstücke auf mittlerer Hitze braten, auf jeder Seite 2-3 Minuten.

4. Chicorée auf vorgewärmten Tellern anrichten, Wachtelteile in der Chicorée-Pfanne warm halten.

5. Fett aus der Pfanne abgießen. Mit 150 ml Fond ablöschen und noch etwas Crème fraîche unterheben oder mit Butter aufmontieren. Wachteln nappieren oder Saucenspiegel angeben.



Hinweise:

Meine Lieblings-Vorspeise.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Fleisch, Wachteln, französisch

Rezept und Fotos: Walter
Stand 06.01.2023

