

Gebratene Wachteln mit Mascarpone-Sauce



Zutaten für zwei Personen:

2 frische Wachteln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl oder Butter
4 cl Noilly Prat oder Weißwein
1-2 EL Mascarpone
20-40 ml Hühnerbrühe

1. Brüste und Keulen der Wachteln auslösen, die Enden der Keulen abhacken. Mit einer Pinzette noch vorhandene Reste von Federn sorgfältig entfernen.

2. Leicht salzen und pfeffern und in wenig Olivenöl oder Butter in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze braten.

3. Mit Noilly Prat oder Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen, dann Mascarpone zugeben und eventuell auch etwas Hühnerbrühe für mehr Sauce. Mit aufgesetztem Deckel noch etwas ziehen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Nachdem die Keulen und die Flügel abgeschnitten sind, die Wachtel für das Auslösen der Brüste längs teilen. Eventuell das Rückenstück in zwei Teile schneiden und mitbraten, obwohl da nur ein kleines Stückchen Fleisch dran ist.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Wachteln, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023