

Feldsalat mit gebratener Wachtel an Kartoffeldressing



Zutaten für zwei Personen:

80 g Feldsalat

1-2 Wachteln

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 EL neutrales Öl

Eine Ecke Butter

3 Scheiben Frühstücksspeck

Kartoffeldressing:

1 Kartoffel (ca. 70 g)

4 EL Rotweinessig

75 ml Rinderbrühe

5-6 EL neutrales Öl

1 TL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Feldsalat verlesen, waschen, trocknen.

2. Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden, in einer beschichteten Pfanne kross braten. Auf Küchentüchern entfetten und abkühlen lassen.

3. Wachteln waschen und trocknen. Wachtelbrüste und Schenkel heraus-schneiden, salzen und pfeffern.

4. Wachtelteile in einer Mischung aus wenig Öl und etwas Butter braten.

5. Feldsalat anrichten, mit etwas Kartoffeldressing beträufeln, Speckstreifen darauf verteilen. Wachtelteile darauf anrichten.

Kartoffeldressing:

Kartoffeln in Wasser gar kochen, etwa 45 min. Etwas abkühlen lassen, dann mit einer Gabel zerdrücken. Andere Zutaten des Dressings zugeben und alles gut mit einer Gabel vermengen. Oder mit einem Stabmixer pürieren.

Hinweise:

Die restlichen Karkassen kann man für einen kleine Menge Wachtelfond verwenden.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Wachtel, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023