

Trostrezept für tropische Trockenheit im April

Sollten Sie, liebe Pilzfreunde, je wieder einen so staubtrockenen, morchellosen April durchleiden müssen wie im Jahr 2007, können Sie sich mit dem Rezept „Gefüllte Wachteln“ trösten und von einem glücklichen Morcheljahr träumen.

Sie können zur Füllung der Wachteln frische Zuchtpilze verwenden, z. B. Shiitake oder aber Schätze aus Gefriertruhe und Trockenpilzglas: Täublinge, Flockenstielige Hexenröhrlinge, Raslinge, Rauchblättrige Schwefelköpfe und andere Lieblingspilze, die sich für eine Farce eignen. Sowohl Wachteln als auch Morcheln lassen sich kaum als Ganzes füllen. Falls es Ihnen aber mit einer Spritztülle gelingt, eine Füllung durch die winzige Öffnung in den kaum zu reinigenden Innenraum zu manövrieren, bleibt Ihnen trotzdem beim Braten im Ofen eine Enttäuschung nicht erspart. Das Äußere, ganz gleich ob Vogel oder Pilz, trocknet entweder aus oder verbrennt, oder aber die Füllung bleibt halb roh, wenn die Hülle saftig sein soll. Deshalb haben wir Wachteln und Morcheln aufgeschnitten und auf die Füllung gesetzt.

Zugegeben, das Gericht macht Arbeit – aber nur in der Vorbereitung. Es ist sehr beliebt und wird von Freunden so oft gewünscht, dass ich für das Teilen und Putzen von acht Wachteln kaum noch mehr als 25 Minuten brauche. Profis werden lachen, die schaffen das in nicht einmal fünf Minuten. Es lohnt sich, eine größere Menge Wachteln in Angriff zu nehmen und lieber mehrere Gäste einzuladen. Notfalls schmecken die Wachteln auch noch am nächsten Tag, kalt als eine Art Terrine oder aufgewärmt.

Gefüllte Wachteln für 8 Personen

Vorbereitung: 1–2 Stunden, je nach Routine

Zubereitung: ca. 20 Minuten für die Backzeit und die Zubereitung der Sauce

Zutaten:

8 Wachteln
Butter, Salz, Pfeffer, etwas Thymian

Für die Farce:

125 g Hühnerbrustfilet
125 g erhitze und wieder abgekühlte Pilze (Tiefkühlware vorher antauen, Trockenpilze einweichen, erhitzen, danach gut abkühlen lassen)
200 ml Sahne (32–40 %)
Salz, Pfeffer, glatte Petersilie, evtl. Bärlauch

Für die Sauce:

Hälse, Flügelspitzen und Rückenknöchel der Wachteln
1 TL Öl oder Butterschmalz
1–2 Schalotten in Scheiben
Petersilienstiele und -wurzeln
Möhrenscheiben
Einige eingeweichte Trockenpilze
400 ml Wasser
100 ml trockenen Rotwein
100 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Das Hühnerfilet putzen, in kleine Stücke schneiden und sehr kalt stellen. Von den Wachteln Hälse und Flügelspitzen abtrennen, die Vögel am Rücken aufschneiden und die Rückenknochen mit soviel Rippen wie möglich entfernen. Knochen und Abschnitte in Öl oder Butterschmalz bräunen, die Gemüse zugeben, leicht braun werden lassen, mit dem Wasser bedecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nach dem Erkalten abseihen und auf 50 ml reduzieren.

Das Brustfleisch der Wachteln am hinteren Ende an beiden Seiten einschlitzen und die Beinknochen in die Schlitzte stecken.

Im Hacker oder Mixer aus den kalten Zutaten und den Gewürzen rasch eine glatte Farce bereiten. Eine ofenfeste Servierform einfetten und die Farce mit einem Esslöffel so setzen, dass jeweils eine Wachtel darauf passt (kann vorbereitet werden und im Kühlschrank über Nacht stehen).

Zubereitung:

Die Wachteln salzen, pfeffern und Butterflöckchen darauf geben. Die Backröhre auf 220 Grad erhitzen, die Wachteln ca. 15-20 Minuten braten (Bratthermometer Wachtelmitte 70 Grad)

Aus dem Fond mit reduziertem Rotwein die Sauce zubereiten, die kalte Butter einmontieren, würzen.

Als Beilagen haben sich Basmatireis, evtl. mit Safran, und ein Gemüse, z. B. glasierter Stangensellerie bewährt, oder einfach nur Maronen (Esskastanien).

Für sehr figurbewusste und andere fettscheue Genießer:

Den Fond nicht reduzieren, sondern mit Biobin binden und keine Butter einmontieren (leider!) oder die Wachteln vorsichtig aus dem fetten Bratfond heben, auf Küchenkrepp entfetten und auf ein Bett von zartem, pochiertem, heißem Spinat setzen (Spinatwachteln!).

Es hat sich bewährt, vor diesem Festessen nur eine sehr leichte Vorspeise zu reichen – zum Beispiel einen kleinen Salat nach dem Geschmack ihres Hauses und der Gäste.

Wachteln werden in Frankreich und Spanien, wenigstens in Mallorca, fast immer angeboten – in Frankreich zu ca. 2 Euro und in Spanien für ca. 1,50 Euro. In deutschen Feinkostläden verteuert sich der Stückpreis um beinahe 100 % – bedauerlicherweise.

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: [45 1 2009](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Trostrezept für tropische Trockenheit im April 28-29](#)