



>> Zutaten für 4 Portionen

2 Wachteln
100 g würfelig geschnittenes Wurzelgemüse
1/6 l Rotwein
1 TL Tomatenmark
etwas geriebener Ingwer
ein kleines Stück Bitterschokolade (85% Kakaoanteil)
Salz und Pfeffer
ca. 400 g Topinambur
1 EL Butter
Salz und Zitronenschale
frischer Thymian

Salat von der gebratenen Wachtel mit Topinambur

Die Wachteln auslösen. Die Karkassen in Olivenöl anbraten, das Wurzelgemüse und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.

Nun mit ca. 1/4 l Wasser aufgießen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Abseihen und mit Bitterschokolade binden. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Topinambur schälen und der Länge nach vierteln. Butter erhitzen und die Topinamburstücke einstreuen, darin dünsten. Mit Salz und Zitrone würzen. Einige Thymianblätter einstreuen.

Wachtelteile in Olivenöl braten und zusammen mit den Topinambur und der Sauce servieren.

Tipp:

Dazu passen sehr gut eingemachte Moosbeeren und Vogersalat.

Weinempfehlung:

Ein Weißwein mit milder Säure, kräftigem Körper und feinem Holzfassausbau, wie z. B. ein Grauburgunder Nußberg vom Weingut Gross in Ratsch (A), harmoniert mit den Wachteln, die von Topinambur mit ihrem lieblichen Touch begleitet sind.