

Gefüllte Wachteln à la Ducasse (Caille farçie à la Ducasse)

(4 Portionen)



Zutaten für die Wachteln:

- 4 Wachteln
- 200g frischer Spinat
- 20g helle Rosinen
- 20g Feigen
- 20g getrocknete Aprikosen
- etwas Nüsse und Mandeln
- Butter-Croûtons
- 20 g Butter
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Frischkäse

Zutaten für die Soße:

- 3 Hähnchenflügel
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchknolle
- 100 g Butter
- 5 cl Olivenöl
- 10 Pfefferkörner und Salz

Zubereitung:

In einer Pfanne den frischen Spinat kurz in Butter andünsten. Die Trockenfrüchte in nicht zu kleine Stücke schneiden – ein paar für die Dekoration zur Seite legen. In einer größeren Schüssel den Spinat, die Trockenfrüchte, den Frischkäse sowie die zerkleinerten Butter-Croûtons vermischen, salzen, pfeffern und abschmecken. Damit die Wachteln füllen und diese anschließend mit Küchengarn verschließen. Die Schalotten in Butter und Olivenöl leicht anschwitzen und die Wachteln sowie die gehackte Knoblauchzehe dazugeben und weitere 30min in nicht zu großer Hitze braten.

Für die Soße die Hähnchenflügel in Olivenöl gut anbräunen. Fett mit Küchenpapier entfernen, die Butter hinzufügen und schmelzen lassen, bis diese leicht braun wird. Die gehackten Schalotten, die (ungeschälte) halbierte Knoblauchknolle sowie die Pfefferkörner hinzugeben. Alles mit 20cl Wasser ablöschen und komplett verdampfen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Ein letztes Mal alles mit Wasser bedecken und etwa eine Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen. Soße passieren und, wenn nötig, weiter reduzieren.

Wachteln halbieren, auf heiße Teller anrichten und darüber die Soße geben. Mit den restlichen Trockenfrüchten sowie der übrigen Spinatfüllung dekorieren.