

Johann Lafer | Mit Trüffelhonig glasierte Wachtel und gebratene Polenta-Schnitte

Zutaten für 4 Personen:

- 2 ganze Wachteln, küchenfertig
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Trüffelöl
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Sahne
- 150 g Semmelbrösel
- 150 g Butterschmalz
- 500 ml Milch
- 100 g Polenta
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zweige Zitronenthymian
- 50 g Butter
- 200 g Rucola
- 20 g Trüffelhonig
- 2 Zweige Thymian
- Arganöl
- Salz
- Pfeffer
- Öl für das Backblech

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Wachtelkeulen auslösen und vom hinteren Röhrenknochen befreien. Den vorderen Knochen freiputzen. Das freiliegende Fleisch über den Knochen stülpen, das heißt auf links drehen. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Die Brüstchen am Knochen belassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in dem heißen Olivenöl mit 2 Zweigen Thymian von beiden Seiten anbraten. Die Brüstchen anschließend herausnehmen, mit Trüffelhonig bestreichen und auf einem Gitterrost im Backofen 15 bis 20 Minuten garen.

Sahne schlagen. Die Eier mit der geschlagenen Sahne vermischen. Die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl, Ei – Sahnemischung und Semmelbrösel panieren.

Die Milch aufkochen. Salz und Muskat dazugeben. Polenta einrühren und bei geringer Hitze unter gelegentlichem Umrühren 15 bis 20 Minuten ausquellen lassen. Backblech einölen und die Polenta auf das Backblech geben, circa 1,5 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Die erkaltete Masse in 5 x 5 cm große Stücke schneiden.

Zitronenthymian zupfen und mit Butter in einer Pfanne kurz anschwanken. Polenta-Schnitten zugeben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Rucola waschen und putzen und mit etwas Arganöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Die Polenta-Schnitten darauf legen.

Die Wachtelkeulen kurz in heißem Butterschmalz ausbacken. Die Wachtelbrüste vom Knochengerüst lösen, auf die Polenta legen, die ausgebackenen Wachtelkeulen dazu legen und zum Servieren mit etwas Trüffelhonig beträufeln.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 10.03.2007

Prominente Gäste: Rosi Mittermaier & Christian Neureuther