

## Kochabend 12.06.2017

<b>Erstelldatum:</b> 26.05.2017	<b>Thema:</b> Bella Italia / Toskana	<b>Ursprung:</b>	
---------------------------------	---	------------------	--

### Quaglia arrosto

**Vor- und Zubereitungszeit: 1 ½ Std**

#### Zutaten für 4 Personen:

2 Stk.	Wachteln
4 Tranchen	Lardo
100 gr.	Rohschinken
10 gr.	Gemischte getrocknete Waldpilze
6-8 Stk.	Salbeiblättchen (frisch)
1 EL	gehackter Rosmarin (frisch)
200 gr.	Vollrahm
2 cl	Marsala
0.125 dl	Wildfond
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
½ TL	Wacholderbeeren
	Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Getrocknete Pilze in 2 cl Marsala und Wasser einweichen. Wachtel innen und aussen unter fließendem Wasser abspülen, gut abtrocknen. Innereien herausnehmen und Leber beiseite stellen, Rest wegwerfen.

2 Knoblauchzehen fein hacken, ½ TL Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Rohschinken in kleine Würfel schneiden. Pilze abtropfen lassen, fein hacken, den Sud aufheben. 1 EL Rosmarinnadeln und Salbeiblättchen fein hacken. Pilze mit kleingeschnittenem Schinken, zerdrückten Wacholderbeeren, Knoblauch, Rosmarin und Salbeiblättchen mischen, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken

Wachtel innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit der vorbereiteten Mischung füllen. Ebenfalls aussen leicht salzen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Brustpartie der Wachtel mit den Lardotranchen abdecken

Im Bräter oder feuerfeste Form 3 EL Öl erhitzen. Wachtel hineingeben und rundum kräftig anbraten. Mit einem Teil des aufgefangen Sud übergießen, Sud verdampfen lassen. Danach den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben. Wachtel 15 Minuten braten, zwischendurch einmal wenden.

Bräter aus dem Ofen holen, die Lardotranchen entfernen. Wachtel mit der Brust nach oben wieder in den Bräter legen und 1/8 l Wildfond eingießen. 5 Minuten fertigbraten. Dabei einmal mit dem Bratensatz beträufeln

Wachteln herausnehmen, abgedeckt warmhalten. Bräter auf die Herdplatte stellen, Rahm eingießen und kräftig einköcheln. Leber dazugeben, evtl. noch kleinschneiden und kurz mitgaren. Mit dem Pürierstab die Sauce fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. noch binden.

Wachtel zertrennen und anrichten.