

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juli 2020 ▪  
**ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten: Wachtel, Sellerieknolle, getrocknete Datteln" mit Johann Lafer**



Mary Tharovsky

**Wachtelbrust mit Speck-Datteln, glasierten Karotten, Kräuterseitlingen und Selleriestampf**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Wachtel:**

2 Wachteln  
 1 Zweig Thymian  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Wachtel waschen und Brüste auslösen. Karkassen und Parüren aufbewahren. Fleisch salzen und pfeffern und auf der Hautseite in Butterschmalz mit Thymian anbraten. Kurz wenden und im Ofen ziehen lassen.

**Für die Sauce:**

½ Sellerieknolle  
 2 Karotten  
 1 rote Zwiebel  
 250 ml Geflügelfond  
 250 ml Rotwein  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Karkasse und Parüren von der Wachtel im Bratfett anbraten, mit gewürfelter Zwiebel, Möhrenabschnitten und Selleriewürfeln anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, wiederholen und mit Geflügelfond aufgießen. Sauce durch ein Sieb geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Selleriestampf:**

½ Sellerieknolle  
 500 ml Milch  
 200 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Milch weichkochen. Abgießen, Kochsud auffangen, etwas Sud und Sellerie mit Butter stampfen, und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Warmstellen.

**Für die Datteln:**

6 Scheiben durchwachsener Speck  
 6 getrocknete Datteln  
 Moscato d'Asti  
 Neutrales Öl, zum Braten

Datteln in Moscato d'Asti erwärmen, bis sie aufquellen. Herausnehmen und mit Speck umwickeln.

In der Pfanne in Öl knusprig braten.

**Für die Pilze:** Pilze putzen und in Scheiben schneiden, im Speckfett der Datteln mit  
6 Kräuterseitlinge braten.  
4 Zweige glatte Petersilie Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit kleingehackter Petersilie  
Salz, aus der Mühle bestreuen.  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Karotten:** Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Orangen halbieren  
4 Karotten, mit Grün und Saft auspressen. Karotten schälen und mit Grün in karamellisiertem  
4 Orangen, 250 ml Saft Zucker mit Orangensaft abgelöscht und etwas Gemüsefond garen. Zum  
1 EL Butter Schluss etwas Butter hinzugeben und salzen. Mit feingehackter Petersilie  
200 ml Gemüsefond bestreuen.  
2 Zweige glatte Petersilie  
Zucker, zum Karamellisieren  
Salz, aus der Mühle  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.