

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. April 2024 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Stefan Lauber

Gebackene Wachtel-Birnen-Roulade und Spargel-Schinken-Röllchen mit Gin-Rahmsauce und Knoblauch-Käse-Brot

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel-Roulade:

2 ausgelöste Wachtelbrüste
 1 Birne
 1-2 cm Ingwer
 2 Eier
 Panko, zum Panieren
 Mehl, Mehlieren
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtelbrüste mit dem Plattireisen flachklopfen. Ingwer reiben. Fleisch mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen.

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und auf Größe der Wachtelbrüste zuschneiden. Wachtelbrüste mit Birnenspalten belegen und eng aufrollen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko aufstellen und die Wachtelröllchen darin panieren. Anschließend im 170 Grad heißem Fett ca. 4 Minuten ausbacken, dann warmhalten.

Für das Spargel-Schinken-Röllchen:

5 Stangen Thaispargel
 3 Scheiben Serrano-Schinken
 Butter, zum Braten

Thaispargel putzen und in Butter anbraten. Spargelköpfe abschneiden und als Garnitur verwenden. Spargelstangen in den Schinken einrollen und kurz in der Pfanne ringsherum anbraten.

Für die Sauce:

2 Zwiebeln
 200 ml Crème fraîche
 Butter, zum Braten + kalte Butter, zum Montieren
 200 ml Geflügelfond
 100 ml Gin
 1 Zweig Rosmarin
 2 TL Wacholderbeeren
 Mehl, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten.

Wacholderbeeren zugeben, dann mit Fond und Gin ablöschen. Rosmarin zufügen und Crème fraîche zugeben. Alles 10 Minuten leicht köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Brot:

½ Baguette
 1 Knoblauchzehe
 10 g Parmesan
 3-4 TL weiche Butter
 1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
 1 Zweig Thymian
 ½ TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Weiche Butter mit etwas Parmesan, Knoblauch, Kräutern, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren oder mixen und etwas ziehen lassen.

Baguette in Scheiben schneiden, mit der „Kräuterbutter“ bestreuen und mit restlichem Parmesan bestreuen. Im heißen Ofen überbacken.

Thymianblättchen abzupfen und über das Brot streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.