

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2024 ▪
Tagesmotto „Silvesterparty“ mit Cornelia Poletto



Christoph Rüffer

**Gegrillte Wachtelbrust mit Shiso-Salzpflaumencreme
und spicy Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel:

4 Wachtelbrüste mit Haut
1 Knoblauchzehe
5 g Ingwer
50 ml dunkle Sojasauce
60 ml Mirin
15 ml Sesamöl
15 g Zucker

Die Knoblauchzehe abziehen. Ingwer schälen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Sojasauce mit Mirin, Sesamöl und Zucker mischen und den gehackten Knoblauch und Ingwer zugeben. Wachtelbrüste in der Marinade für mindestens 20 Minuten einlegen und marinieren lassen. Anschließend je 2 Wachtelbrüste auf einen Spieß stecken und in einer Grillpfanne von beiden Seiten je 5 Minuten saftig garen.

Für die Creme:

75 g Umeboshi-Salzpflaume
15 g rote Shisoblätter
1 Knoblauchzehe
10 g Eigelb
18 g Wasabipaste
20 ml Reisessig
25 g Mirin
125 ml Traubenkernöl

Aus den Salzpflaumen den Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch zusammen mit den roten Shisoblättern klein schneiden. Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Alles in einen Multizerkleinerer geben und das Eigelb, die Wasabipaste, den Reisessig und Mirin zufügen und ganz fein mixen. Die Mixtur in ein hohes Gefäß füllen und das Traubenkernöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und dabei mit dem Pürierstab zu einer Creme aufmixen.

Für den Gurkensalat:

6 kleine Snackgurken
1 Schale rote Shisokresse
65 ml Reisessig
50 ml Dashifond
1 TL Chiliöl
1 TL gehackter Dill
1 Msp. Togarashi Gewürzmischung
5 g Salz

Snackgurken waschen und in dünne Scheiben schneiden. Reisessig zusammen mit dem Dashi und Salz aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Gurkenscheiben darin einlegen. Mit der Togarashi Gewürzmischung und dem Chiliöl abschmecken. Den gehackten Dill zufügen und mit der roten Shisokresse garnieren.



Wer Zeit hat kann die Wachtelbrüste auch länger in der Marinade ziehen lassen.