

Gebratene Wachteln mit Ofengemüse in Whisky-Sauce



Gebratene Wachteln mit Ofengemüse

Wachteln haben nicht viel Fleisch. Zwei Wachteln sind das Minimum für ein Gericht für eine Person. Aber sie lassen sich gut in einem Bräter im Backofen oder auf dem Herd zubereiten, in unterschiedlichsten Varianten. Und die separat zubereitete Whisky-Sauce ist wirklich sehr aromatisch und lecker.

Zutaten (für 1 Person):

- 2 Wachteln

Zutaten für das Ofengemüse:

- 1 Kartoffel
- $\frac{1}{2}$ Wurzel
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Zwiebeln

- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote türkische Pepperoni
- 2 Scheiben Feta (55 % Fett)
- 100 ml Bratenfond

Zutaten für die Whiskey-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Scotch-Whisky
- 200 ml Sahne
- 100 ml Bratenfond
- 1 TL Honig
- $\frac{1}{4}$ TL Pul biber
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- mehrere Zweige frischer Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Alternativ Zutaten für die Würzpaste:

- $\frac{1}{2}$ TL Bul Biber
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- $\frac{1}{2}$ TL dunkle Sojasauce
- $\frac{1}{2}$ TL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 1 Std.
40 Min.

Zuerst separat die Whisky-Sauce zubereiten. Dazu die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf in Butter anbraten. Glasig dünsten. Dann mit dem Whisky ablöschen und ihn ca. 10–20 Min. bei geringer Temperatur einreduzieren lassen. Dann mit der Sahne und dem

Bratenfond aufgießen. Den Honig für etwas Süße und den Pulbiber für etwas Schärfe hinzugeben. Die Kräuter kleinwiegen und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 20–30 Minuten bei geringer Temperatur reduzieren lassen. Zum Schluss nochmals abschmecken. Die Whisky-Sauce warm stellen.

Das Ofengemüse je nach Gemüseart schälen und dann in grobe Stücke schneiden. In einer mittelgroßen Auflaufform verteilen und den Feta darüberbröseln. Die beiden Wachteln darauf legen. Alternativ mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Oder die Würzpaste zubereiten, indem man alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrührt und erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit im Backofen auf den Wachteln verstreicht. Wenn man die Würzpaste schon zu Beginn der Bratzeit darauf verteilt, verbrennt sie im Laufe des Bratvorgangs.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen und die Auflaufform mit dem Gemüse und den Wachteln 50 Minuten auf mittlerer Schiene darin garen. Da die kleinen Stücke des Gemüses leicht verbrennen, kann man nach 25 Minuten noch etwas Bratenfond in die Auflaufform geben, um etwas Flüssigkeit hinzuzufügen.

Die Wachteln auf einem Teller drapieren, von dem Ofengemüse dazu geben und die Whisky-Sauce großzügig darüber verteilen.