

Wachtelbrust auf Rotkrautsalat

Peter Bechter

La Cuisine Kochschule, Zürich

dg: sg-ssg

4 Personen

4 Wachtelbrüste, dressiert

Salz & Pfeffer

Öl zum Braten

5 cl Olivenöl

5 cl Bouillon

5 cl Sonnenblumenöl

360 g Rotkraut, fein geschnitten

40 g Butter

60 g Pinienkerne

Trauben, geviertelt, entkernt

etwas Blattsalat

Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Wachtelbrüste mit Salz & Pfeffer würzen. Im heissen Öl beidseitig eine Minute braten, bei 80 Grad im Ofen warmstellen.

Olivenöl, Bouillon, Sonnenblumenöl und TRADIZIONALE zusammen erwärmen und mit Salz & Pfeffer würzen. Das feingeschnittene Rotkraut mit der warmen Sauce vermischen und marinieren.

Die Butter schmelzen. Pinienkerne zufügen und vorsichtig rösten. Die Trauben begeben, eine winzige Prise Salz und temperieren.

Den marinierten Rotkrautsalat auf je einem Salatblatt auf Teller anrichten, die tranchierten Wachtelbrüste neben dem Salat arrangieren. Zum Schluss die Pinien-Traubenmischung um den Salat verteilen und Servieren.

Tipp

Damit das Rotkraut nicht zu starken Biss hat, muss es fein geschnitten sein.

Weinempfehlung

„Mithas“ Amarone von Corte Sant’Alda, Mezzane di Sotto-Veneto