



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Busecca a la Milanaise

Zitronenwachteln mit Gremolata

Nougatparfait mit pochierten Pfirsichen und Jelly

Zutaten:

Zubereitung:

Zitronenwachteln mit Gremolata

4 Stk. Wachteln
4 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian

Die Wachteln innen und aussen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Je einen Rosmarin und Thymianzweig in die Bauchöffnung geben.

Wachteln mit einem Holzspieß zustecken.

In einem Bräter etwas Olivenöl geben und die Wachteln mit der Brustseite nach oben in den Bräter legen. Bei 170 C in den Backofen geben und ca. 35 Min. backen. Alle 5 Minuten mit dem Bratensaft übergießen. Verdunstete Flüssigkeit immer mit etwas Wasser auffüllen.

2 Zehen Knoblauch
1 Stk. Zitrone
2 EL Petersilie

Für die Gremolata den Knoblauch schälen und mit der Zitronenschale sehr fein hacken (Zitronensaft beiseite stellen).

Mit der klein gehackten Petersilie vermischen und beiseite stellen.

150 g Maisgries
30 g g Parmesan
2 Stk. Eier
 Brösel

500 ml Wasser zum Kochen bringen. Maisgriess langsam unter ständigem Rühren in einem feinen Strahl in das Wasser rieseln lassen. Unter Rühren fertig kochen. Zum Schluss den Parmesan zufügen.

Die Polenta auf ein Backpapier schütten und mit einem Spachtel etwa 1 cm-dick verteilen und abkühlen lassen.

Die erkaltete Polenta rund ausstechen, in Ei und Brösel (Paniermehl) panieren. In etwas Olivenöl knusprig braun braten.

250 ml Geflügelfond
 Maizena od. Mehl
 Olivenöl, Salz,
 Pfeffer

Nachdem die Wachteln gar und knusprig sind, aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Das Fett der Wachteln abgiessen und in dem Fond die Gremolata etwas anbraten, ohne das sie Farbe annimmt.

Mit dem Geflügelfond und dem Zitronensaft angiessen. Den Zitronensaft portionenweise zugeben und so abschmecken, dass der Fond nicht zu sauer wird.

Salzen, pfeffern, aufkochen und mit etwas Stärke leicht binden.