

## Rezept

# Geschmorter Trevisano mit Speckwachtel

Ein Rezept von Geschmorter Trevisano mit Speckwachtel, am 26.04.2024

## Zutaten

8	Wachteln suprême	16 Scheiben	roher Speck
2 Köpfe	Radicchio	2 EL	Erdnussöl
	Salz	100 g	Zuckerschoten
1 TL	Butter	1 EL	Honig
10	schwarze Pfefferkörner	5	Langpfefferkörner

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 32 g F, 26 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Wachteln kalt abwaschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Wachteln mit jeweils 2 Scheiben Speck umwickeln und in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Wachteln aus der Pfanne in eine ofenfeste Form geben und beiseitestellen.
2. Den Radicchio Trevisano längs vierteln, waschen und gut trocken tupfen. In derselben Pfanne, in der auch die Wachteln gebraten wurden, das Erdnussöl erhitzen und die Radicchiospalten darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. auf beiden Seiten anbraten, dann mit Salz würzen.
3. Den gebratenen Trevisano zu den Wachteln in die Form geben und alles im heißen Ofen (Mitte) ca. 14 Min. ziehen lassen.
4. Die Zuckerschoten quer schräg halbieren und 4 Min. in kochendem Wasser blanchieren, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer neuen Pfanne die Butter mit dem Honig bei mittlerer Hitze zerlassen, die Zuckerschoten dazugeben und durchschwenken.
5. Die beiden Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und über den Radicchio streuen. Diesen mit den Zuckerschoten und den Wachteln auf vier Tellern anrichten und mit der übrigen Honigbutter aus der Pfanne beträufelt servieren.