

Rezept

Wachteln mit Maronenfüllung

Ein Rezept von Wachteln mit Maronenfüllung, am 25.03.2023

Zutaten

500 g Staudensellerie	1 EL Zucker
500 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)	1 EL Butter
200 g Sahne	1 TL gekörnte Gemüsebrühe
1 Bund Thymian	1 großer Granatapfel (ca. 200 g)
8 Wachteln (à 10–200 g; küchenfertig)	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	1 EL Butterschmalz
8 Scheiben durchwachsener Räucherspeck	400 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
1/2 EL Stärke	50 ml roter Portwein (ersatzweise Traubensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 990 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Die Maronen zufügen und kurz im Karamell schwenken. Butter und Sellerie hineingeben und offen bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. bissfest dünsten. Sahne und Gemüsebrühe einrühren, offen 2-3 Min. einköcheln, dann davon 8 EL im Blitzhacker zerkleinern.
2. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen abzupfen. Den Granatapfel halbieren. Die Hälften über einer Schüssel auseinanderbrechen und die Kerne von Haut und Schale lösen, dabei den Saft auffangen. Eine Hälfte des Thymians und der Granatapfelkerne unter das Maronenpüree, die andere Hälfte unter das Maronengemüse heben, salzen und pfeffern.
3. Den Ofen auf 180° vorheizen. Wachteln innen und außen abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit Maronenpüree füllen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, darin Speckscheiben bei starker Hitze 2-3 Min. auslassen, herausnehmen, beiseitestellen. Wachteln im heißen Fett bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundherum goldbraun anbraten, mit den Speckscheiben belegen und offen im Ofen (unten, Umluft nicht empfehlenswert) 20-25 Min. garen.
4. Inzwischen Fond und Granatapfelsaft aufkochen. Speisestärke mit Portwein anrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet, salzen und pfeffern. Gemüse nochmals erwärmen, mit Wachteln und Sauce anrichten. Mit Thymian bestreut servieren.