

## Dombes-Wachtel-Crepinette mit Sommertrüffeln Crépinette de caille de Dombes aux truffes d'été

### Zutaten

	4 Pers	10 Pers
Wachteln, Dombes, pfannenfertig	1000 g	2500 g
Pouletbrüstchen, ohne Haut	80 g	200 g
Vollrahm, 35%	60 g	140 g
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Schweinsnetz	160 g	400 g
Sommertrüffel	8 g	20 g
Eigelb, frisch	25 g	60 g
Mie de pain/weisses Paniermehl	80 g	200 g
Bratbutter	60 g	150 g
Matignon, bunt	80 g	200 g
Weisswein	40 g	100 g
Geflügelfond, braun	160 g	400 g
Butter	20 g	50 g

### Vorbereitung

- Von den Wachteln (pro Person 1 Stück zu ca. 250 g) die Schenkel wegschneiden.
- Oberschenkelknochen entfernen, das Fleisch des Oberschenkels über den Unterschenkelknochen stülpen, zu einer Kugel formen und würzen.
- In Klarsichtfolie und anschliessend in Alufolie einpacken.
- Wachtelschenkel 15 Minuten im Dampf garen und erkalten lassen.
- Die beiden Wachtelbrüstchen zusammenhängend vom Knochen lösen (Gabelknochen entfernen).
- Pouletbrüstchen in 5 mm grosse Würfel schneiden und kühl stellen.
- Schweinsnetz wässern, abschütten und auf Küchenpapier trockentupfen.
- Sommertrüffel waschen und in Brunoise (Würfelchen) schneiden.

### Zubereitung

- Pouletwürfel mit Salz und wenig Vollrahm im Cutter fein pürieren.
- Masse durch ein Haarsieb streichen und auf einem Eiswasserbad abrühren.
- Restlichen Vollrahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Trüffel-Brunoise unter die Farce mischen.
- Wachtelbruststücke flach auslegen und auf der Fleischseite mit der Farce bestreichen.
- Bruststücke überschlagen und oval formen.
- In Schweinsnetz einpacken und mit Bindfaden binden.
- Wachtelschenkel aus Klarsichtfolie und Alufolie auspacken, würzen, im Eigelb wenden und mit Mie de pain panieren.
- Wachtelbrust-Crepinette würzen und in der Bratbutter in einem Rondeau ansautieren.
- Herausnehmen, die Bratbutter abgiessen und das Matignon kurz anrösten.
- Mit Weisswein ablöschen, einkochen und mit braunem Geflügelfond auffüllen.
- Crepinette begeben und im Backofen zugedeckt schmoren.
- Bindfaden entfernen und Crepinette warm stellen.
- Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- Mit Butterflocken aufmontieren und abschmecken.
- Panierte Schenkelkugeln goldbraun sautieren.

### Anrichten

- Das Crepinette diagonal halbieren, anrichten und mit der Sauce umgiessen.
- Gebratene Schenkelkugeln dazu anrichten.

### Hinweise für die Praxis

Alternativ zum Schweinsnetz kann auch ein Kalbsnetz verwendet werden. Die Garzeit des Schmorens kurz halten, damit die Wachteln nicht übergaren.



DOMBES-WACHTEL-CREPINETTE MIT SOMMERTRÜFFELN – STEP BY STEP



9



10



11



12



13



14



15



16