

+ **+** Wachtel-Saltimbocca im Kräutersud

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Sauciere und Teller vorwärmen.

4 **Wachteln**, vom Metzger in je 4 Teile zerlegt
8 Tranchen **Rohschinken**, längs halbiert

5 dl **Hühnerbouillon**
umwickelte Wachtelteile
2 Esslöffel **Salbei**, fein gehackt

nach Bedarf **Salz, Pfeffer**
80 g **Butter**, in Stücken, kalt

Wachtelteile mit je einem Stück Rohschinken umwickeln
in einer weiten Pfanne aufkochen

beigeben, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Wachtelteile mit einer Schaumkelle herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Sud bei grosser Hitze ca. 5 Min. einkochen

würzen, Pfanne von der Platte ziehen portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen beigeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist

Servieren: Wachtel-Saltimbocca mit wenig Sauce auf Tellern anrichten. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Pro Person: 33 g Fett, 38 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 1882 kJ (450 kcal)

Gefüllte Wachteln Tessiner Art

Für Quaglie farcite, das Urrezept, wird aus Rohschinken, Kräutern und Butter eine schmackhafte Füllung zubereitet. Anschliessend werden die gefüllten Wachteln paniert und auf Speck im Ofen gebraten. Eine feine, aber recht währschafte Spezialität. Unsere Neuinterpretation ist einiges abgespeckter, aber genauso köstlich.

Neue Interpretation des Klassikers «Gefüllte Wachteln Tessiner Art»

