KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Wachteln auf Granatapfelsauce mit scharfem Kürbisgemüse und gebratenen Gnocchi

Zubereitungsdauer: 1 h. 35 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen

Zutaten für für 4 Personen.

Zutaten

8 St. küchenfertige Wachteln
1 St. Apfel
100 g Schinken oder Speck
800 g Butternuss-Kürbis
500 g Gnocchi
1 St. Zwiebel
1 St. Chilischote
1 Prise Zimt
2 EL brauner Zucker
1/2 Bund frisches Basilikum
einige Zweige Thymian
Butter und Speiseöl
Salz, Pfeffer
1 TL „Salsa de magrana agra“ - saure Granatapfelsauce von „Fet a Sóller“

Zubereitung

Zu Beginn den Ofen aufheizen: 180° Umluft / 200° bei Ober- und Unterhitze.

Den Kürbis mit einem scharfen Messer in handliche Stücke zerschneiden und schälen. Vorsichtig, denn die Schale ist hart und widerspenstig. Den geschälten Kürbis in grobe Würfel (2 cm) schneiden und zur Seite stellen.

Nun werden die Wachteln vorbereitet.
Hierzu den Schinken in Stücke schneiden, den Apfel würfeln und die Wachteln mit den groben Stücken füllen. Diese Füllung soll nur Aroma geben und die zarten Wachteln vor dem

Austrocknen von innen schützen. Nun die Wachtelbeine über Kreuz legen und die Wachtel mit einem Zahnstocher schließen (den Zahnstocher dafür durch die Rückseiten der Oberschenkel stechen). Dann die Wachteln von außen mit Salz und Pfeffer abreiben. In einem Bräter etwas Speiseöl erhitzen und die Wachteln von allen Seiten goldbraun anbraten, am besten in 2 Durchgängen. Alle Wachteln in den Bräter geben, die Thymianzweige dazwischen verteilen, auf jede Wachtel ein kleines Butterflöckchen geben und den offenen Bräter in den Ofen schieben. Die Wachteln müssen im Ofen etwa 25 Minuten ziehen, nach etwa halber Zeit wenden.

Um das Kürbisgemüse zuzubereiten, die Zwiebel in feine Würfel hacken und in einem Topf glasig braten. Den Kürbis dazugeben und leicht goldbraun braten. Nun die Hitze reduzieren, die feingehackte Chilischote, einen Esslöffel Zucker, eine Prise Zimt sowie etwas Salz hinzugeben und 10 - 15 Minuten abgedeckt weiterschmoren, ab und zu umrühren.
In einer breiten Pfanne werden zum Schluss die Gnocchi gebraten. Dazu die restliche Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Gnocchi direkt hineingeben. Bei niedriger Hitze rundum goldbraun braten, zwischendurch möglichst abdecken. Salzen und pfeffern. Das Basilikum hacken und über die fertigen Gnocchi streuen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Gnocchi abgedeckt stehen lassen, sodass das Aroma des Basilikums gut einziehen kann.
Den Kürbis nochmals abschmecken.
Wenn das Gemüse nicht feurig scharf sein soll, lässt man die Chili weg und würzt stattdessen mit einer Prise Ingwerpulver.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers 1-2 Eßl. Granatapfelsauce geben, die Zahnstocher aus den Wachteln entfernen und auf den Soßenspiegel setzen. Dazu eine Portion Gnocchi sowie etwas Kürbisgemüse.

Guten Appetit!