

## Wachtel mit Sesam, Bohnen und Mango-Ingwersorbet

Kategorie Zwischengericht

Portionen

Datum 30.04.2009

### Zutaten

|     |          |                        |
|-----|----------|------------------------|
| 1   | TL       | Dattelsirup            |
| 1   | Stck.    | Thaimango              |
| 2   | Stck.    | Paprika, rot           |
| 40  | Stck.    | Bohnen, Kenia          |
| 1   | Blatt    | Frühlingsrollenteig    |
| 1   | TL       | Sesam, weiß            |
| 1   | TL       | Sesam, schwarz         |
| 4   | Stck.    | Wachteln               |
| 1   | Prise    | Kurkuma                |
| 1   | Spritzer | Sherryessig            |
| 2   | TL       | Bone Suckin Yaki Sauce |
| 2   | Spritzer | Limonensaft            |
| 0,5 | TL       | Ingwer gerieben        |
| 25  | g        | Glukose                |
| 1   | Stck.    | Eiweiß                 |
| 1   | g        | Agar Agar              |
| 4   | EL       | Geflügelfarce          |



bildname: wachtel-sesam

### Zubereitung

Die Wachtel auslösen. Olivenöl auf 95°C erhitzen, Knoblauch, Rosmarin und Korianderkörner zugeben. In dem heißen Fett die Wachtelkeulen 15 Minuten pochieren. Nun von Haut und Knochen befreien und das Fleisch abzupfen. Das gezupfte Fleisch mit Dattelsirup, Bone Suckin Sauce, Salz und geröstetem Sesam abschmecken. Das Blatt Frühlingsrollenteig durch das Eiweiß ziehen und auf einer Seite mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen. Auf der anderen Seite eine lange fingerdicke Rolle spritzen und in dem Teig fest einrollen. Die Wachtelbrüste mit der Hautseite auf eine mit Sesam bestreute Klarsichtfolie legen. Nun etwas Kurkumafarce auf die Innenseite geben und fest in der Folie einrollen. Bei 95°C 12 Minuten dämpfen und dann auskühlen lassen. Vor dem Servieren auspacken und die Haut von allen Seiten goldgelb und kross braten. 1/4 Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Die gleiche Menge von der Thaimango in kleine Würfel schneiden und mit einer Prise gerösteten Sesamsamen und einem Spritzer Sesamöl vermengen. Die Glukose mit der restlichen Mango, dem geriebenen Ingwer und einem Spritzer Limonensaft fein mixen. In einer Sorbetiere frieren. Nun die restlichen 1 3/4 Paprika entsaften, sodass 250ml Saft herauskommen. Den Saft mit 1g Agar Agar aufkochen und flach in ein Gefäß gießen. Im Kühlschrank stocken lassen und dann in kleine Rechtecke schneiden. Nun die Bohnen kochen und das Sesamröllchen von allen Seiten anbraten. In acht gleichmäßige Stücke schneiden und auf dem erwärmten Paprikagelee (ca. 70°C) anrichten. Einen Eßlöffel des Mangosorbets auflösen und mit den Paprika-Mangowürfeln zu einer Sauce vermengen. Die Wachtel aufschneiden und auf den Bohnen mit dem Mangosorbet anrichten.



