

# Wachteln mit Maronenfüllung

## UND BIRNEN-MARONEN-RAVIOLI



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Ravioli:

1 Packung frischer Nudelteig  
80 g Butter  
40 g Zucker  
50 ml weißer Portwein

2 EL weißer Balsamico  
240 g ganze Maronen  
(4 Stück für die Wachteln beiseite legen)  
150 g Birnen (Abate Fetel), gewürfelt  
50 g Schalotten, gewürfelt  
50 g Parmesan, gerieben  
1 Eiweiß zum Bestreichen  
Salz und Pfeffer

#### Für die karamellisierten Maronen:

75 g Butter  
4 EL Zucker  
80 ml Weißwein  
280 g ganze Maronen

#### Für die Wachteln:

100 g fertige Kalbsfarce (vom Metzger)  
100 g Maronenpüree  
1 TL gehackter Thymian  
½ TL Orangenabrieb  
4 küchenfertige Wachteln, entbeint zum Füllen  
4 Stck. ganze Maronen  
Salz und Pfeffer

#### Für die Sauce:

200 ml kräftiger Rotwein  
400 ml Lacroix Geflügel Fond  
50 g kalte Butter  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für die Raviolifüllung die Butter in einem breiten Topf schmelzen, Zucker einstreuen und hell karamellisieren. Mit Portwein und Essig ablöschen, dann die Maronen und Birnen hinzufügen. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren 10–15 Min. leicht köcheln lassen. In einer separaten Pfanne die Schalotten goldgelb dünsten und zu der Masse geben. Den Parmesan ebenfalls unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig nach Packungsangabe ausrollen, die Füllung in kleinen Häufchen mit einem Abstand von etwa 5–6 cm seitlich darauf setzen und die Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Die unbelegte Teiglängsseite über die Füllung klappen und den Nudelteig an den Außenrändern fest aufeinanderdrücken. Dann den Teig zwischen der Füllung mit einem Kochlöffelstiel andrücken und die Ravioli mit einem Teigrädchen oder einem Stempel voneinander trennen.

Für die karamellisierten Maronen Butter in einem Topf erhitzen, Zucker einstreuen und hell karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, dann die Maronen zugeben und 10 – 15 Min. köcheln lassen. Anschließend warm halten.

Für die Wachtelfüllung die Kalbsfarce, das Maronenpüree mit Thymian und Orangenabrieb glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Die entbeinten Wachteln von beiden Seiten salzen und pfeffern, flach hinlegen und jeweils 1 EL Füllung in die Mitte des ausgebreiteten Rumpfleisches verteilen. Dann je eine ganze Marone auf die Füllung setzen. Die Haut von den Seiten her über die Füllung ziehen und mit Holzstäbchen zusammenstecken.

Die Keulen anlegen, überkreuzen und mit Küchengarn fixieren. Die Wachteln in eine gefettete, ofenfeste Form geben und für 15–20 Min. in den Ofen schieben.

Den Rotwein auf 50 ml einkochen lassen und anschließend den Fond zugeben, kurz aufkochen und nochmals um die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die kalte Butter unterrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Kürbisgemüse.