

Recept /

Chilistekt vaktel

med rostad morotscrème, shiitake svamp, salladslök och sås på champagnevinäger

Detta recept är skapat av Eddie Dautovic på Skytteholm Ekerö. Receptet är ett bidrag från Årets Möteskock 2017.

Ingredienser

2 st vaktlar
6 st shitake svamp
3 st salladslök
1 st röd chili
500 g gula morötter
500 g smör (brynt)
0,5 dl champagne vinäger
1 dl vispgrädde
0,5 dl vatten
1 msk socker
1 knippe dragon

Utförande vaktel

Börja med att ta ut låren och bröstfiléer från vakteln, behåll skinnet. Resten utav skrovet kan du koka buljong för senare bruk. Salta och peppra köttet.

Utförande morotscrème

Skala och rosta av morötterna i ugnen till mjuka. Sedan sakta tillsätt det brynta smöret. Smaka av med lite salt och håll sedan crèmen i spritspåse.

Utförande champagnevinäger sås

Blanda vinägern, grädde och vatten i kastrull och låt koka upp. Smaka av med lite socker.

Börja med att bryna fågeln i lite olja och chili på båda sidor, köttet skall vara medium. Går väldigt snabbt. Cirka 1 min på varje sida.

Shiitake svampen och löken skall stekas i pannan med lite smör och olja. Skumma och toppa med såsen och garnera med svamp, morotscrème, salladslök och nyplöckad dragon.