

Huvudrätt: Vaktel med parmaskinka

Personer: 4



Ingredienser:

1. Vaktel

- 4 vaktlar
- 10 g smör
- Salt
- 4 kvistar timjan
- 4 tunna skivor parmaskinka
- 2 hackade schalottenlökar
- ½ dl rött vin
- 2 msk balsamvinäger
- 2 msk kycklingfond på flaska
- 20 g iskallt smör

2. Potatispuré

- 5 stycken potatisar
- 2 stycken persiljerot
- Mjök
- Smör
- Salt
- Peppar

3. Sockerärtor

16 stycken sockerärtor eller liknande

4. Liten krustad

4 stycken krustader

Rönnbärsgelé

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Skölj vaktlarna noggrant in- och utvändigt. Torka av dem väl. Smält smöret utan att bryna det. Pensla vaktlarna in- och utvändigt med smält smör. Krydda med salt och svartpeppar. Lägg 1 timjankvist inuti varje vaktel.

Bind ihop benen om det behövs på vaktlarna. Vira in varje vaktel i en parmaskinka och lägg dem på en ugnsfast form. Ugnstek i 40 minuter. Ös vaktlarna då och då.

Strö schalottenlöken över vaktlarna 20 minuter innan stektiden är slut. Tillsätt rött vin, balsamvinäger, kycklingfond och 1 dl vatten 10 minuter innan stektiden är slut.

Ta upp vaktlarna ur skyn och håll dom varma. Häll skyn i en kastrull, mixa den med en stavmixer. Smaka av med salt och peppar. Mixa eller vispa i det iskalla smöret i skyn till den tjocknar lätt.

2. Skala potatis och persiljerot. Koka. Stompa potatisen och persiljeroten. Smaksätt med smör, salt och peppar. Vid serveringen forma till snygga ägg.
3. Sockerärtorna kokas försiktigt några minuter och ska behålla spänsten. Lägg upp 4 stycken per person vid serveringen.
4. Fyll de färdiga krustaderna med lite rönnbärsgelé.
5. Servera och lägg upp enligt bilden!