

Kwartel



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 schoongemaakte kwartels
- 200 gram biologische varkensworst
- peper en zout en 1 el venkelzaad
- olijfolie
- 4 takken rozemarijn, 2 tenen knoflook, fijngehakt en rasp van 0,5 citroen
- braadgaren (voor het opbinden van de pootjes)
- witte wijn

Bereidingswijze

1. Knijp de varkensworstjes uit hun vel. Meng het gehakt met de fijngehakte naalden van 1 tak rozemarijn, de knoflook, de geraspte citroenschil en het venkelzaad.

2. Vul de buikholte van de kwartels met het gehakt (dat gaat het best met je vingers) en bind de pootjes daarna bij elkaar met een stukje braadgaren. Kwast de kwartels ruimhartig met olijfolie en kruid met peper en zout.
3. Verhit de oven tot 175 graden. Spreng wat olie in een ovenschaal en leg daar de resterende rozemarijn in. Leg de kwartels op de rozemarijn en braad 45 minuten in de oven. Schenk er na 30 minuten af en toe een scheutje witte wijn bij, voor het braadvocht.

Tenslotte

Het Sopranoskookboek is zogenaamd geschreven door Artie Bucco, de labiele chef van restaurant Nuovo Vesuvio, waar de maffiosi zich vrijwel elke dag lieten fêteren. Moet je een Sopranosfan zijn om daar de lol van in te zien? Ik denk het wel, al was het maar vanwege de fictieve interviewtjes met al die mafkezen die het boek larderen. Bladerend besef je pas hoe vaak het in The Sopranos over eten gaat. Hoe Artie Bucco op het recept voor quail Sinatra-style kwam? Vlak nadat zijn goede vriend Tony Soprano zijn oude restaurant in de hens had gestoken, luisterde Artie toevallig naar Sinatra's Luck be a Lady en kwam het tot hem. Het volgende recept is een van de Franse klassiekers: **Kwartels met witte druiven** voor 6 personen. Bind de pootjes van 6 kwartels met braadgaren bij elkaar. Snijd 1 grote sjalot fijn. Pluk 300 gr pitloze druiven van de tros. Smelt 30 gr roomboter in een braadpan en bak je kwartels mooi bruin. Haal de kwartels uit de braadpan en zet apart. Fruit in dezelfde pan de sjalot 3 minuten. Doe de kwartels, 15 cl witte wijn, de witte druiven, 1 bouquet garni (tijm, laurier en peterselie met braadgaren samengebonden) zout en peper in de braadpan. Dek af en laat gedurende 20 tot 25 minuten op middelhoog vuur koken. Kook de saus nog 2 minuten in. Nu **Kwartels van de grill**. Verwarm de BBQ, de grillplaat of een grillpan. Verkruimel 4 gedroogde chilipepers. Halveer 2 citroenen. Droog 12 kwartels met keukenpapier en leg ze met de borst naar beneden op een snijplank. Met keukenschaar, knip je de ruggengraat los van het lijfje en gooi die weg. Druk de vogels plat en wrijf in met zeezout en de gedroogd chili. Plaats de kwartels op de grill of BBQ met de borst naar beneden en strooi er 24 takjes tijm over. Grill minstens 5 minuten. Draai ze om en bak weer 5 minuten. Serveer met een scheutje olijfolie en citroen. Tot slot **Kwartels met oregano-crème**. Verwarm de oven voor op 200 ° C (180 ° C bij een hete lucht oven). Was 8 kwartels onder koud water; dep ze van binnen en van buiten met keukenpapier droog. Duw de pootjes langs het lichaam en wikkel 8 plakjes prosciutto ham strak om de pootjes en lijfje. Verhit 20 gr boter in een grote koekenpan en bak de kwartels in gedeelten bruin. Haal ze uit de pan. Voeg 125 ml wijn aan de pan toe en aan de kook brengen. Kook de wijn tot 1 el in. Voeg 2 in dunne schijfjes gesneden venkel, 4 ongepelde knoflook, 1 in reepjes gesneden rode paprika, 1 in halve plakjes gesneden courgette toe en breng aan de kook. Doe de groente in een ovenschaal en leg de kwartels erboven op. Zet onafgedekt 20 minuten in de oven. Een citroen in 8 partjes toevoegen aan de schotel en bak nog eens 10 minuten of tot kwartels gaar zijn. Verwijder kwartels en knoflook uit de ovenschaal. Knijp de knoflook uit het vel in een kommetje roer met 1 el oregano en 60 ml kookroom tot een crème. Serveer kwartels op de groenten.