



TRANSGOURMET

Gebratene Taubenbrust und geschmorte Keule



Zutaten für 4 Personen

- 4 Stk. Tauben, ausgelöst in Brust und Keule
- 125ml Portwein rot Kopos
- 125ml Kopos Port Ruby Portugal
- 125ml Tauben- oder Geflügelfond
- 100g Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie, Zwiebel
- 4 Stk. Kräuterseitlinge
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 4 EL Brösel
- 300g Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 400g Topinambur
- 2 EL Trüffelbutter
- Öl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Für die Marinade: Malzpulver, Sojasoße, Mirin Reiswein, Rapsöl, gemahlener Pfeffer
- 70ml Roter Rübensaft
- 70ml Wasser
- 100g Öl
- 20g Mehl

Zubereitung ca.90 Minuten

Zweierlei von der Taube mit Topinambur Püree und gebackenen Kräuterseitlingen

Grüne Farce: 2 Wachteln auslösen, fein faszieren und mit Schlagobers, Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Petersilie blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann gut abtrocknen und zur Farce im Mixer oder Cutter verarbeiten. Die Masse durch ein Sieb streichen. Taubenbrüste würzen, die Farce ca.5 mm dick aufstreichen und danach die Taubenbrüste kaltstellen.

Taubenkeulen: Die Taubenkeulen würzen und anbraten. Gemüse dazu geben und mitrösten, mit Portwein & Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen. Danach die Gewürze dazugeben und weich schmoren bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Taubenbrust: Die Taubenbrüste mit der Farce, würzen und in Butter leicht anbraten. Danach im Rohr bei 120 C° ungefähr 6 Minuten garen.

Topinambur Püree: Topinambur Knollen waschen, schälen und fein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden, in Butter mit der Topinambur anschwitzen. Mit Milch und Schlagobers aufgießen. Etwas Suppenwürze dazugeben und weichkochen. Bis zur sämigen Konsistenz einkochen. Trüffelbutter dazu geben und mixen.

Gebackene Kräuterseitlinge: Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in Mehl, Ei und Brösel

wenden. In Butterschmalz herausbacken.

Roter Rüben Cracker: Zutaten (Roter Rüben Saft, Mehl und Wasser) vermengen und in der Pfanne in Öl langsam ausbacken.