

Allerlei von der Bressetaube mit Kopfsalat, Erbsen und jungem Knoblauch

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

Für das Taubenallerlei

2 Stück Bressetaube á 400 –500g (mit Innereien)
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 Champignons
2 Stangen Staudensellerie
Thymian, Rosmarin, frischer Lorbeer, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner,
Nelken und Piment
150 ml roter Portwein
100 ml Wildfond
Pflanzenöl zum Braten
Meersalz aus der Mühle, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Beilagen

Herzen von zwei Kopfsalaten
300 g junge Erbsen in der Schote
2 Knollen junger Knoblauch
200 ml Milch
40 g Butter

Vorbereitung:

Die Tauben auslösen. Die Brüste (mit Haut) sowie Herz und Leber beiseite legen. Die Karkassen klein hacken und mit den geputzten Taubenkeulen zusammen in einem Schmortopf anrösten. Schalotten und Knoblauch schälen und grob schneiden, Champignons und Sellerie grob schneiden, dazugeben und mitrösten. Das Ganze mehrmals mit dem roten Portwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Die Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Die Taubenkeulen aus dem Ansatz nehmen, sobald sie gar sind. Die Sauce durch ein feines Tuch passieren und eventuell reduzieren und abschmecken. Die Keulen nun wieder in die Sauce geben.

Den jungen Knoblauch in die einzelnen Zehen zerteilen. Diese in gesalzener Milch zwei Minuten blanchieren und anschließend von der Haut befreien.

Die Erbsen auspülen, in stark gesalzenem Wasser blanchieren, in gesalzenem Eiswasser abschrecken und die Kerne aus der dünnen Haut pulen.

Zubereitung:

Die Taubenbrüste salzen und pfeffern, auf der Hautseite in einer heißen Pfanne in Pflanzenöl anbraten und für ca. eine Minute in den auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben. Danach die Taubenbrüste umdrehen und für ca. 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

20g Butter in einer Pfanne erhitzen und die ungesalzene Innereien bei mittlerer Hitze braten. Anschließend salzen und pfeffern.

Die restliche Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Die Knoblauchzehen leicht anschwitzen. Die geputzten Kopfsalatherzen sowie die Erbsen hinzufügen.

Durchschwenken, leicht salzen und anrichten.

Empfehlung:

Auch medium gebraten sehen die Taubenbrüste sehr rot aus, weiter gebraten werden sie trocken. Scheuen Sie sich also nicht, die Brüste sehr rot zu servieren.

Viel Spaß wünscht

A handwritten signature in red ink, appearing to read 'Kolja Kleber'. The signature is written in a cursive style with a large, sweeping flourish at the end.