

Täubchen in Rotweinsauce

Kategorie: 06) Geflügel
Rezept Nr.: 230
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Aceto Balsamico	0,01	Liter	
Hühnerfond	0,5	Liter	
Karotten	2	Stück	
Knoblauchzehe	1	Stück	
Olivöl	0,1	Liter	
Rotwein	0,5	Liter	
Schalotten	2	Stück	
Tauben	4	Stück	

Zubereitung

1. Die Tauben ausnehmen, die Brüste und Keulen ablösen.
2. Karkassen in kleine Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl anbraten. Klein gewürfeltes Gemüse hinzufügen und mit anrösten.
3. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und sehr stark reduzieren. Mit Hühnerfond auffüllen und nochmals sehr stark reduzieren. Restlichen Rotwein zusammen mit 2 Teelöffeln Balsamessig zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Abschmecken. Kaltstellen und dann Fettschicht abschöpfen.
4. Taubenbrüste auf der Fleischseite anbraten, nach 2 Minuten Keulen dazugeben. Dann auf der Hautseite knusprig fertigbraten. Herausnehmen und in Alufolie im Backofen warmhalten. Überschüssiges Bratfett abgießen und Bratreste mit Sauce loskochen.
5. Fleisch auf Tellern anrichten, mit Sauce nappieren. Mit Gemüse der Saison (oder auch einer Gemüselasagne) und Kartoffelgratin anrichten.

Notizen
