

Taubenbrust auf Artischocken, Erbsen, Pfifferlinge, Rotweinsauce

Kategorie: 06) Geflügel

Rezept Nr.: 646

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Karotten	2 Stück		
Knoblauchzehe	1 Stück		
Schalotten	2 Stück		
Tauben	2 Stück		
Hühnerfond	0,5 Liter		
Balsamessig	0,01 Liter		
Pfifferlinge	100 Gramm		
Erbsen	250 Gramm	ausgepahlt oder tiefgefroren	
Wammerl	50 Gramm		
Artischocken	8 Stück	große Gemüseartischocken	
Salz/Pfeffer			
Thymian			

Zubereitung

1. Die Tauben ausnehmen, die Brüste und Keulen ablösen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. in kleinere Stücke schneiden. Den Speck würfeln.
2. Karkassen und die Keulen in kleine Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl anbraten. Klein gewürfelte Karotten, Knoblauch und Schalotten hinzufügen und mit anrösten.
3. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und reduzieren. Mit Hühnerfond auffüllen und nochmals sehr stark reduzieren. Restlichen Rotwein zusammen mit 2 Teelöffeln Balsamessig zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Falls die Sauce zu viel Säure hat, mit etwas Portwein regulieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaltstellen und dann Fettschicht abschöpfen.
4. Die Artischocken in Salzwasser ca. 45 Minuten weich kochen. Abkühlen lassen, die Blätter, Stiele und das Heu entfernen. 4 Artischockenböden sauber tournieren. Die Abschnitte zusammen mit den 4 restlichen Artischockenböden in einem Mixer zusammen mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian pürieren. Die Konsistenz des Pürees sollte fest genug sein, damit es beim Anrichten nicht auseinanderläuft.
5. Den Speck in etwas Butter anbraten, die Pfifferlinge und die Erbsen dazu geben und fertig dünsten.
5. Taubenbrüste auf der Fleischseite anbraten, Auf der Hautseite knusprig fertigbraten. Herausnehmen und in Alufolie im Backofen warmhalten. Überschüssiges Bratfett abgießen und Bratreste mit Sauce loskochen.
5. Auf jeden Teller einen Artischockenboden setzen, etwas Artischockenpüree darauf geben und darauf die gebratene Taubenbrust setzen. Mit den Gemüsen umlegen und mit der Rotweinsauce nappieren.

Variationen: Erbsen mit etwas Ysop aromatisieren.

Weinempfehlung: Weine aus dem Languedoc mit Syrah, Mourvèdre, Grenache, dabei allerdings die eleganteren: Mas Jullien oder Domaine du Montcalmès.

Taubenbrust auf Artischocken, Erbsen, Pfifferlinge, Rotweinsauce



Notizen
