

Sellerie-Schaum-Süppchen, Tauben-Brust, Kaffeebohnen-Öl

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

2 kleine ausgelöste Taubenbrüste Öl Salz, Pfeffer

Für die Sellerie-Schaumsüppchen:

1 Knollensellerie 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
250 g süße Sahne 500 ml Gemüsefond 100 ml trockener Weißwein
2 TL Honig 4 EL Butter Salz, Pfeffer

Für das Kaffeebohnen-Öl:

15 Kaffeebohnen 200 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

Kresse Radieschensprossen

Für die Taubenbrust:

Den Ofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Taubenbrüste in einer Pfanne in Öl auf der Hautseite scharf anbraten, kurz wenden und im Ofen auf 55 Grad Kerntemperatur garen.

Ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sellerie-Schaumsüppchen:

Sellerie schälen und etwa 400 g würfeln. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf 25 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.

Für das Kaffeebohnen-Öl:

Kaffeebohnen in Olivenöl ziehen lassen und die Suppe damit beträufeln.

Für die Garnitur:

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und mit Kresse und Radieschensprossen servieren.

Anja Feldwieser-Stütz am 17. August 2021