

# Vakuumgarte Tauben-Brust mit Currykohl, Preiselbeeren

## Für zwei Personen

### Für die Taubenbrust:

|                              |          |             |
|------------------------------|----------|-------------|
| 300 g ausgelöste Taubenbrust | ½ Apfel  | 1 EL Leinöl |
| 1 EL Butter                  | Meersalz | Öl          |

### Für den Currykohl:

|             |                  |                   |
|-------------|------------------|-------------------|
| ½ Weißkohl  | 1 Knoblauchzehe  | 2 Schalotten      |
| 2 EL Butter | 2 TL Currypulver | 1 TL Ingwerpulver |
| Öl          | Salz             |                   |

### Für die Sauce:

|             |                 |                      |
|-------------|-----------------|----------------------|
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 2 EL eiskalte Butter |
| 1 EL Cognac | 200 ml Wildfond | 4 EL Apfelsirup      |
| Salz        | Pfeffer         | Öl                   |

### Für die Preiselbeeren:

|                        |             |         |
|------------------------|-------------|---------|
| 100 g TK-Preiselbeeren | 50 g Zucker | Rotwein |
|------------------------|-------------|---------|

### Für die Taubenbrust:

Das Sous-vide-Gerät mit Wasser befüllen und auf 56 Grad temperieren.

Alternativ kann man einen großen Topf mit Wasser füllen und einen Sous vide-Stab verwenden. Den Stab ebenfalls auf 56 Grad temperieren.

Die Taubenbrust waschen und trocken tupfen. Apfel halbieren, von Kerngehäuse und Enden befreien und die ½ Apfel zusammen mit der Taubenbrust sowie Öl, Butter und Salz in einem Vakuumbbeutel vakuumieren. Den befüllten Beutel in das Wasser des Sous-vide-Gerätes geben und 25 Min. garen lassen. Anschließend die Brust aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Abschließend das Fleisch tranchieren und beiseitestellen.

### Für den Currykohl:

Den Kohl waschen, von Stielansatz befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken.

In einer heißen Pfanne mit Öl die Schalotten und Knoblauch mit Currypulver und Ingwerpulver glasig anbraten. Wenn die Schalotten glasig sind, den Kohl hinzufügen. 2 EL Butter und 50 ml Wasser hinzufügen und dabei ständig rühren. Circa 25 Min. schmoren lassen. Abschließend mit Salz abschmecken.

### Für die Sauce:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer heißen Pfanne mit Öl leicht andünsten. Mit Cognac ablöschen und anschließend mit Wildfond aufgießen. Apfelsirup hinzugeben und die Sauce leicht reduzieren lassen. Die Sauce mit eiskalter Butter abbinden.

Dann eine Weile umrühren bis eine glatte Sauce entsteht.

### Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren samt Zucker und etwas Rotwein einkochen lassen. Beiseitestellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Gebert am 19. Oktober 2021