

Tauben-Brust mit Servietten-Knödel und Amarone-Soße

Für zwei Personen

Für die Speck-Serviettenknödel:

50 g gewürfelter Speck	2 Brötchen vom Vortag	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
1 Ei	70 ml Milch	150 g Semmelbrösel
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Butter, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Brezel-Pilz-Serviettenknödel:

50 g braune Champignons	2 Brezeln vom Vortag	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
1 Ei	100 ml Milch	150 g Semmelbrösel
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Butter, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Taubenbrust:

3 Taubenbrüste	Butter, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
----------------	--------------------	---------------

Für die Amarone-Sauce:

400 ml Amarone-Rotwein	100 ml Portwein	50 ml Wildfond
4 TL Wildpreiselbeer-Marmelade	2 TL Tomatenmark	Balsamico-Essig
2 EL Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für die Speck-Serviettenknödel: Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und feinhacken.

In einer Pfanne mit Butter andünsten und zu den Semmeln geben. Milch erhitzen, ebenfalls hinzugeben und 5 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit den gewürfelten Speck in einer Pfanne anbraten und auch zur Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken und hinzugeben. Semmelbrösel unterrühren. Masse erst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie wickeln und in kochendem Wasser etwa 25 Minuten kochen.

Für die Brezel-Pilz-Serviettenknödel: Brezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und feinhacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten und zu den Semmeln geben. Milch erhitzen, ebenfalls hinzugeben und 5 Minuten quellen lassen.

Champignons putzen, fein schneiden und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken und hinzugeben. Semmelbrösel unterrühren.

Masse erst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln und in kochendem Wasser etwa 25 Minuten kochen.

Für die Taubenbrust: Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

An der Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, ohne dabei in das Fleisch zu schneiden. Taubenbrüste mit der Hautseite in eine Pfanne mit Öl und Butter geben. Bei niedriger bis mittlerer Temperatur ca. 10-12 Minuten knusprig braten. Taubenbrüste kurz auf der anderen Seite anbraten und anschließend mit der Hautseite nach oben auf einem Gitter für 10-12 Minuten in den Backofen geben.

Für die Amarone-Sauce: In einer tiefen Pfanne Puderzucker karamellisieren, mit dem Tomatenmark und Wildpreiselbeer-Marmelade verrühren und mit Portwein ablöschen. Nach und nach im Wechsel den Amarone-Rotwein und Wildfond in kleinen Mengen einkochen lassen. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kevin Rathgeber am 31. Oktober 2022