

Gebratene Tauben-Brust mit Ananas-Blutwurst

Für 2 Personen

2 Taubenbrüste, a 100 g	2 Kartoffel, mehlig	1 Ei
1 Muskatnuss	30 g Blutwurst	25 g Ananas
25 g Butter	10 g Roquefort	10 g Macadamianüsse
6 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, weiß
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rotkraut schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Orangensaft, dem Rotwein, der Zimtstange, den Preiselbeeren, den Nelken, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer Für 4 Minuten kochen. Die Kartoffel mit der Schale weich kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen, den Dotter zur Kartoffelmasse geben und einrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kartoffelmasse in einen Spritzsack füllen, runde Taler bzw. Blinis in die Pfanne spritzen und von beiden Seiten anbraten. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Anschließend Für 4 Minuten in den Ofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und für acht Minuten ruhen lassen. Die Blutwurst und die Ananas in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen sowie salzen und pfeffern. 25 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, die Taubenbrüste dazu geben und immer wieder mit der heißen Butter übergießen. Den Roquefort reiben. Aus dem Rotkraut und der Blutwurst jeweils ein Nockerl drehen und auf den Teller legen. Die Macadamianüsse grob hacken, auf das Rotkraut streuen, in die Mitte der Teller zwei Kartoffelblinis legen und mit geriebenen Roquefortkäse garnieren. Anschließend die Taubenbrüste halbieren und auf die Blinis setzen, mit Bratensaft beträufeln und servieren.

Jan-Philipp Cleusters am 05. November 2009