

# Tauben-Brust, Sellerie-Nussbutter-Püree, Ingwer-Kirschen

## Für zwei Personen

### Für die Taubenbrüste:

2 Taubenbrüste	1 TL Quatre-Épices	2 EL Butter
Meersalz	Salz	

### Für das Sellerie-Nussbutter-Püree:

200 g Sellerie	1 mittelgroße Kartoffel, mehlig	250 ml Sahne
50 g Butter		

### Für die Ingwer-Kirschen:

200 g Sauerkirschen	1 cm Ingwer	1 Schalotte
1 TL Puderzucker	200 ml Rotwein	200 ml Geflügelfond
1 TL Speisestärke	1 TL Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für das Petersiliengel:

1 Bund glatte Petersilie	150 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein
2 g Agar Agar		

### Für die Garnitur:

1 Schale Rote-Bete-Sprossen

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Für die Taube die Brüste unter kaltem Wasser gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Taube darin auf der Hautseite bei niedriger bis mittlerer Hitze goldbraun braten. In eine ofenfeste Form legen und im heißen Backofen drei bis vier Minuten fertig garen. Anschließend herausnehmen und das Fleisch fünf Minuten ruhen lassen. Dann die Taubenbrust in Tranchen aufschneiden. Die Quatre Épices Gewürzmischung in die Pfanne zur Butter geben, kurz erwärmen und damit die Taubenbrust beträufeln. Für das Sellerie-Nussbutter-Püree den Sellerie und die Kartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden, mit der Sahne in einen Topf geben und langsam einkochen, bis die Sahne fast vollständig verkocht ist. Die Butter in einen Topf geben, schmelzen und solange bei milder Hitze kochen, bis sich der typische Nussbuttergeschmack bildet. Den Sellerie mit Meersalz würzen, die braune Butter hinzugeben und mit den Kartoffeln pürieren.

Für die Ingwer-Kirschen die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Tropfen Rapsöl anbraten. Dann den Ingwer hacken, die Stücke mit dem Puderzucker zugeben, leicht karamellisieren und mit dem Rotwein und dem Fond ablöschen. Den Sud auf ein Drittel einreduzieren und sämig mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Kirschen zugeben und darin erwärmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Petersiliengel die Blätter der Petersilie abzupfen und mit dem Gemüsefond und dem Weißwein so fein wie möglich mixen. Dann die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen. Den grünen Sud in einem Topf mit Agar Agar aufkochen. Anschließend die Flüssigkeit kühl stellen. Sobald sie fest geworden ist, diese nochmals mixen. Das entstandene Gel in einen Spritzbeutel füllen. Einen Klecks von dem Selleriepüree auf den Teller geben und die Taubenbrust darauf geben. Die Ingwer-Kirschen in einer Linie daneben anrichten. Um die Linie einige Tropfen des Petersilien-Gels spritzen. Zuletzt mit Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.

Michael Reich am 27. Juli 2015