

# Tauben-Brust mit Zwetschgen, Sellerie-Püree und -Stroh

**Für zwei Personen**

**Für die Taubenbrust:**

4 Taubenbrüste	100 g Tannenhonig	100 ml Sojasauce
100 ml Austernsauce	10 g tasman. Bergpfeffer	Pflanzenöl
Salz		

**Für die Zwetschgen:**

10 Zwetschgen	1 Orange	100 ml Portwein
100 ml Pflaumenwein	1 Sternanis	1 Zimtstange
3 EL Zucker		

**Für Püree & Selleriestroh:**

1 Sellerieknolle	200 ml Sahne	50 g Butter
Muskatnuss	Öl	Salz
Pfeffer		

**Für die Spekulatiusbrösel:**

100 g Spekulatiuskekse	2 EL Butter
------------------------	-------------

**Für die Taubenbrust:**

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Haut der Taubenbrüste abziehen. Tannenhonig mit Sojasauce, Austernsauce und Bergpfeffer vermengen. Taubenbrüste von beiden Seiten salzen. In einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und mit einem Pinsel die Taubenbrüste mit der Marinade einstreichen. Anschließend im vorgeheizten Ofen auf dem Rost etwa 12 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Zum Schluss Taubenbrüste in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, damit die Marinade karamellisiert.

**Für die Zwetschgen:**

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwetschgen dazugeben und kurz anbraten. Mit Portwein und Pflaumenwein ablöschen, Sternanis, Zimtstange und ca. 1 TL Orangenzesten dazugeben und alles einreduzieren lassen.

**Für Püree & Selleriestroh:**

Sellerie waschen, schälen, ca. 400 g grob würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Sahne und Butter aufkochen, Sellerie zugeben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vom restlichen Sellerie dünne Scheiben mit einem V-Hobel, dann in hauchdünne Julienne schneiden und in einem Topf mit heiße Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für die Spekulatiusbrösel:**

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. In einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten.

Lackierte Taubenbrust mit glasierten Zwetschgen, Selleriepüree und Spekulatiusbröseln auf Tellern anrichten, mit Selleriestroh garnieren und servieren.

Alexander Waldner am 13. November 2017