

Taube mit Morchel-Soße, Chicorée, Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Taube:

1 Taube	40 g Hühnchen-Hautabschnitte	6 Wacholderbeeren
2 EL Butter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Morcheln	50 g getrocknete Morcheln	500 ml dunkler Hühnerfond
1 Karotte	1 Tomate	1 Knoblauchzehe
300 ml Cidre	1 Lorbeerblatt	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

2 mehligk. Kartoffeln	1 Butternusskürbis	500 ml Gemüsefond
1 $\frac{1}{2}$ TL Madras-Curry	50 g Parmesan	150 g Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 Orange, (Saft)	250 ml Cidre
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

5 Haselnüsse	5 Physalis	1 Kästchen Wasserkresse
--------------	------------	-------------------------

Für die Taube:

Die Taube waschen, trockentupfen und zerlegen. Das Brust- und Keulenfleisch salzen, pfeffern und mit etwas Butter, angedrückten Wacholderbeeren und Thymian in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Für 20 Minuten bei 64 Grad in einem Sous-vide-Becken garen.

Die Taube in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross nachbraten.

Die Hühnchenhaut in einer Pfanne Backpapier mit einem Topf beschweren und ohne Öl kross ausbacken.

Für die Sauce:

Die getrockneten Morcheln in 250 ml lauwarmem Hühnerfond einweichen.

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Die Tomate waschen, schälen und fein schneiden.

Den Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten. Karkasse, Flügel und Herz der Taube sowie Karotte und Tomate hinzugeben und andünsten. Mit Cidre ablöschen und reduzieren lassen. Den übrigen Hühnerfond angießen, kurz mitköcheln und durch ein Sieb abgießen. Die Morcheln abgießen.

Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in einen Teebeutel füllen und zusammen mit den Morcheln zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter aufmontieren.

Die Sauce kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Püree:

Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsefond gar kochen.

Kürbis mit etwas Kochwasser fein mixen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Sahne, Parmesan und Curry hinzugeben und cremig rühren.

Für den Chicorée:

Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, das Innere vom Strunk herausschneiden und halbieren. Die Chicorée-Hälften in einer Pfanne mit Butter von jeder Seite jeweils 4 Minuten anbraten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben, Deckel draufgeben und 15 Minuten schmoren. Mit Cidre und Saft einer Orange abschmecken und zuckern.

Für die Garnitur:

Die sous-vide gegarte Taube mit Morchelsauce, braisiertem Chicorée und Kürbis-Püree anrichten, mit halbiertes Physalis, gehobelten Haselnüssen, grobem Meersalz und Wasserkresse garnieren und servieren.

Thomas Klose am 20. November 2017