

Tauben-Brust mit Rotwein-Zwetschgen, Karotten, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die confierte Taubenbrust:

2 ausgel. Taubenbrüste	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
2 Liter Sonnenblumenöl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Bamberger Hörnchen:

400 g Bamberger Hörnchen	200 ml Sahne	50 g Butter
Salz	Pfeffer	Sonnenblumenöl

Für die Karotten:

3 lila Karotten	50 g Butter	2 Zweige Estragon
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	200 ml Gemüfefond	Salz, Pfeffer
-------------	-------------------	---------------

Für die Rotwein-Zwetschgen:

5 Zwetschgen	250 ml trockener Rotwein	1 TL Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Für die confierte Taubenbrust:

Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und eine Zehe halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Taube mit Thymianzweigen und Knoblauch zusammen in das ca. 75-80 Grad heiße Sonnenblumenöl geben und 10- 15 Min. confieren. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Für das Bamberger Hörnchen:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. 200 g Bamberger Hörnchen putzen, schälen und würfeln. Kartoffelwürfel im Salzwasser kochen und abschütten. Mit Sahne und Butter in einen Becher geben und mit dem Mixstab zu einem Püree verarbeiten. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrige 200 g Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Längs durchschneiden und in der Pfanne in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Karotten:

Karotten putzen und schälen. Topf mit Wasser erhitzen und kurz in heißem Wasser blanchieren. Estragon hacken. Karotten in Butter, Estragon und Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Spitzkohl putzen. Aus dem Mittelstück des Spitzkohls eine 1,5 cm dicke Scheibe ausschneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Gemüfefond angießen und bei 140 Grad im Ofen garen.

Für die Rotwein-Zwetschgen:

Puderzucker in der Pfanne schmelzen, mit Rotwein aufgießen. Zwetschgen waschen, trockentupfen, vierteln und entsteinen. Zwetschgen zum Rotweinsud geben und alles einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 21. November 2018