

Tauben-Brust mit Lakritz-Soße, Schinken-Spitzkohl, Espuma

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 parierte Taubenbrüste	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Schinken-Spitzkohl:

1 Spitzkohl	2 Scheiben San-Daniele-Schinken	500 ml Gemüsefond
Öl	Chili	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Espuma:

500 g Bamberger Hörnchen	500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
2 TL Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Lakritz-Sauce:

2 Lakritzschnecken	100 ml trockener Rotwein	200 ml Geflügelfond
1 Orange	1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Walnuss-Krokant:

40 g Walnüsse	40 g Zucker	1 TL Butter
---------------	-------------	-------------

Für die Taubenbrust:

Taubenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Mit Butter und Knoblauch aromatisieren.

Für den Schinken-Spitzkohl:

Spitzkohl putzen, waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Schinken klein schneiden und zusammen mit Spitzkohl in einer Pfanne mit Öl anbraten. Immer wieder Gemüsefond aufgießen bis der Kohl weich ist. Mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Espuma:

Einen Topf mit Gemüsefond erhitzen.

Bamberger Hörnchen putzen, schälen und in Scheiben schneiden und in Gemüsefond weich garen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Sahne vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. In den Sahnesyphon füllen, Kapseln eindrehen und auf die Teller geben.

Für die Lakritz-Sauce:

Lakritzschnecken in einer Pfanne mit Geflügelfond langsam schmelzen lassen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Vanillemark in die Pfanne zum Lakritz geben. Fond nachgießen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Orange unter heißem Wasser abwaschen und den Saft auspressen. Orangensaft in die Pfanne geben, mit Rotwein ablöschen. Mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Walnuss-Krokant:

Zucker in eine breite Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald alles flüssig ist, Butter hinzugeben und hellbraun karamellisieren. Walnüsse hacken und in die Pfanne geben. Kurz umrühren, bis alles vom Karamell umhüllt ist. Walnusskrokant auf ein Backpapier geben und zwei Stangen formen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Müller am 21. November 2018