

Sous-vide gegarte Taubenbrust und Praline von der Taube

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

2 Taubenbrüste ohne Knochen	$\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Taubenpraline:

1 Taubenbrust	250 g Kataifi Teig	1 Zitrone
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelcreme:

500 g Bamberger Hörnchen	150 ml Milch	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Schalotten:

10 Schalotten	150 ml Rotwein	150 ml Gemüsefond
2 Orangen	100 g kalte Butter	1 TL Speisestärke
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	1 Schalotte	1 Limette
200 ml Sahne	50 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Taubenbrust:

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut ablösen. Filets mit Piment d'Espelette würzen und mit Butter in einem Vakuumbutel einschweißen. Für 30 Minuten in einem Sous-vide-Becken bei 56 Grad garen. Haut der Taubenbrust auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und in eine Pfanne legen. Einen zweiten Bogen Backpapier auflegen, mit einem Topf beschweren und die Haut bei mittlerer Hitze 20 Minuten kross ausbacken. Zum Schluss zum Garnieren verwenden.

Taubenbrust nach Ende der Garzeit aus dem Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für die Taubenpraline:

Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Die Taubenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut von der Taubenbrust lösen. Filets sehr fein schneiden und zu einem Tatar verarbeiten. 10 ml Zitronensaft auspressen. Tatar mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf die Masse mit etwas Speisestärke binden. Eine Kugel aus dem Taubentatar formen und in den Kataifi-Teig einwickeln. Bei 150 Grad in der Fritteuse kurz frittieren, danach im Ofen bei 100 Grad für 10 Minuten durchziehen lassen.

Für die Kartoffelcreme:

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser weichkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Milch in einem Topf erwärmen. Heiße Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit warmer Milch und geschmolzener Butter zu einem feinen Püree verarbeiten. Durch ein feines Haarsieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

Orangen auspressen. Schalotten schälen und halbieren. In etwas Butter anschwitzen. Mit Rotwein, Fond und 20 ml Orangensaft aufgießen und einreduzieren. Zum Schluss mit kalten Butterflocken abrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit den RotweinSchalotten unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit sie binden.

Für den Vanilleschaum:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren. Mit Fond aufgießen und erneut auf die Hälfte reduzieren. Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Vanillemarks auskratzen. Vanillemark zusammen mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen. Etwa 10 ml Limettensaft auspressen. Mit Limettensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit dem Pürierstab aufmixen und den Schaum abschöpfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Laux am 21. November 2018