

Pochierte und gewickelte Taube, Weißwein-Soße, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Taube im Spitzkohl:

3 Taubenbrüste, ohne Knochen	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	5 Scheiben San-Daniele-Schinken
300 ml kalte Sahne	Piment-d'Espelette	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die pochierte Taubenbrust:

2 Taubenbrüste	500 ml Gemüsefond	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

200 g Bamberger Hörnchen	500 ml Sahne	2 Knoblauchzehen
1 Prise Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

300 ml trockener Weißwein	200 ml Sahne	1 Schalotte
100 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Taube im Spitzkohl:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wasser im Topf erhitzen. Spitzkohl putzen, waschen, Strunk herausschneiden und die Blätter blanchieren.

Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen.

Für die gewickelte Taube aus einer Taubenbrust eine Farce herstellen. Dafür Fleisch klein schneiden und mit Sahne (beides eiskalt) in die Moulinette geben. Farce mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette abschmecken.

Für das Taubenpäckchen eine Klarsichtfolie auslegen. Den Schinken auf die Klarsichtfolie legen, darauf die blanchierten Spitzkohlblätter geben. Spitzkohlblätter mit der Farce bestreichen. Taubenbrust auf die Farce legen und alles zu einer Rolle formen. Klarsichtfolie entfernen. Rolle in Rapsöl anbraten und im Backofen bei 120 Grad gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

Für die pochierte Taubenbrust:

Für die pochierte Taubenbrust Gemüsefond erhitzen. Taubenbrust hineingeben und bei einer Temperatur zwischen 70 - 75 °C gar ziehen, bis die Kerntemperatur von 50 °C erreicht ist. Nach dem Pochieren kurz in Olivenöl anbraten. Vor dem Servieren die Taubenbrust erneut in der Pfanne mit Olivenöl auf jeder Seite 3 Minuten braten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelgratin:

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Sahne mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln putzen, hobeln und in eine kleine Auflaufform geben, mit der Sahnemischung übergießen. Kartoffeln im Backofen bei 220 Grad für 20 – 25 Minuten gratinieren.

Für den Spitzkohl:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Spitzkohl putzen, vierteln. Den Strunk erst nach dem Garen entfernen, damit die Viertel zusammenhalten.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Spitzkohl darin bissfest garen. Gemüfefond angießen. Kurz vor Ende der Garzeit Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Weißwein, Schalottenwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit eiskalten Butterstückchen montieren und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 21. November 2018