

Geräucherte, vakuum-gegart Taubenbrust, Reiberdatschi

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 ausgel. Taubenbrüste	2 TL Koriandersaat	1 Prise Ras-al-Hanout
1 EL Gänseschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Lack:

1 EL Sojasauce	1 EL Ahornsirup	1 TL Senf
30 ml Entenfond	1 Tropfen Flüssigrauch	1 TL Balsamicoessig
1 Prise Ras-al-Hanout	1 Prise gemahlener Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Reiberdatschi:

200 g festk. Kartoffeln	25 g saure Sahne	1 Ei, davon das Eigelb
1 EL doppelgriffiges Mehl	2 EL Gänseschmalz	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Babykarotten:

4 Babykarotten	20 ml Orangensaft	1 TL brauner Zucker
1 Vanilleschote	20 g Butter	

Für den Wirsing:

500 g Wirsing	1 große Zwiebel	200 ml Hühnerfond
50 ml Sahne	1 EL Crème-double	50 g Butter
1 Zitrone	1 Orange	marokkan. Salzzitronen
1 Prise gemahlener Kümmel	1 Muskatnuss	Chili, Salz, Pfeffer

Für die Orangenreduktion:

Tauben-Karkassen	100 ml Entenfond	50 ml Wildfond
125 ml Madeira	75 ml Portwein	20 ml Orangensaft
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
4 Zweige Thymian	1 Nelke	1 Pimentkorn
1 Sternanis	3 kalte Butterwürfel	1 EL Kartoffelstärke

Für die Garnitur:

1 EL Schmand	5 Blätter Mini-Blutampfer	1 Rote Bete Sprossen
1/2 Bund Petersilie		

Für die Taubenbrust:

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und ggf. zuputzen. Mit Salz, Pfeffer und Ras-al Hanout würzen und im Vakuumbbeutel platzieren.

Koriandersaat in der Räucherpfeife entfachen und den Rauch in den Vakuumbbeutel lenken. Vorsichtig vakuumieren.

Taubenbrüste für ca. 20 Minuten im Sous vide-Becken auf exakt 60 Grad garen. Gänseschmalz in Pfanne erhitzen und Taubenbrüste auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend mit Lack bepinseln.

Für den Lack:

Sojasauce, Ahornsirup, Senf, Fond, Flüssigrauch, Essig und Koriander aufkochen. Langsam reduzieren, sodass ein Sirup entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertigen Lack auf die Taubenbrüste pinseln.

Für die Reiberdatschi:

Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe in feine Streifen raspeln. Anschließend gut ausdrücken. Ei trennen und Eigelb unter Kartoffeln mischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer

würzen, saure Sahne und Mehl unterheben.

Großzügig Gänseschmalz in Pfanne erhitzen und Kartoffelmasse in einem Metallring in der Pfanne platzieren. Wenn die Unterseite goldbraun angebraten ist, Reiberdatschi wenden und ebenfalls goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Babykarotten:

Karotten schälen und mit 100 ml Wasser, Orangensaft, Zucker, Butter und einer Messerspitze Vanillemark in einen Topf geben. Ein Pergamentpapier rund in der Größe des Topfes ausschneiden und in die Mitte ein Loch schneiden. Auf die Flüssigkeit legen und Karotten im Sud bei kleiner Hitze 30 Minuten glasieren.

Für den Wirsing:

Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zu Zwiebeln geben und sanft anbraten. Etwas Salzlake der Salzzitronen hinzufügen und mit Hühnerfond aufgießen.

Nach ca. 25 Minuten mit Zitronenabrieb, fein gewürfelter Schale der Salzzitronen, Orangenabrieb, Chili, Salz, Muskat und Kümmel abschmecken. Mit Sahne und Crème Double verfeinern.

Für die Orangenreduktion:

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In etwas Olivenöl anschwitzen und Karkassen, Aromaten und Gewürze dazu geben. Mit Madeira und Portwein ablöschen und aufkochen lassen. Entenfond und Wildfond sowie Orangensaft dazu geben und auf ein Drittel der Flüssigkeit einreduzieren. Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit kalten Butterwürfeln montieren. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken. Sollte die Reduktion etwas zu flüssig sein, dann mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Für die Garnitur:

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Gericht mit Schmand und Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yassin M'Harzi am 17. Dezember 2018