

Tauben-Brust mit Beten und Sanddorn-Soße

Für zwei Personen

Für die Taube:

1 wilde Taubenbrust 200 g Butterwürfel 1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für die Bete:

1 frische Ringelbete 1 frische gelbe Bete 1 vorgegarte rote Bete
1 mehligk. Kartoffeln 500 ml Apfelessig 1 EL Senfsaat
2 Lorbeerblätter 50 g Mehl 200 g Butterwürfel
150 g Zucker Salz Pfeffer

Für die Sauce:

300 g Sanddornmarmelade 500 ml Gemüsefond 300 ml weißer Portwein
100 ml Sahne 1 TL Honig Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Rote Bete Kresse

Für die Taube:

Die Taubenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Vakuumierbeutel geben und in einem Wasserbad langsam vorgaren lassen. Danach kurz scharf anbraten und Butter und Rosmarin-zweig hinzugeben.

Für die Bete:

Kartoffel schälen, in kleine Scheiben schneiden und einkochen, danach mit roter Bete pürieren und mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Spritzflasche füllen.

Ringelbete in dünne Scheiben hobeln und mit Essig, Zucker und Senfsaat pickeln. Aus der gelben Bete Perlen ausstechen und in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Sanddornmarmelade mit Portwein reduzieren. Fond, Sahne und Honig dazugeben und aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 13. November 2019