

Keule und Brust von der Taube, Trüffeljus, Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für die Taubenkeule:

2 franz. Tauben, effiliert	Butter	Öl
----------------------------	--------	----

Für die Taubenbrust:

2 ausgel. Taubenbrüste	Butter	Öl
1 Prise Salz		

Für die Trüffeljus:

Taubenkarkassen	1 Sellerieknolle	1 Möhre
1 Zwiebel	2 EL Trüffel-Splitter	3 EL Trüffel-Saft
300 ml Madeira	200 ml roter Portwein	200 ml Geflügelfond
3 EL Fischsauce	Öl	2 EL Speisestärke
2 EL brauner Zucker	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

1 schwarzer Herbst-Trüffel	500 g große Topinambur	300 g Sellerieknolle
100 g Butter	100 ml Sahne	500 ml Milch
100 ml Shirodashi	1 g Xanthan	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Haselnüsse:

2-3 EL gesch. Haselnüsse

Für die Vinaigrette:

1 EL süßer Senf	2 EL Sherryessig	$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Honig
2 EL Traubensaft	2 EL Haselnussöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Feldsalat	50 g rote Trauben
-----------------	-------------------

Für die Taubenkeule:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tauben auslösen und die Keulen turnieren. Brüste und Karkassen beiseitelegen.

Neutrales Öl in einem Topf auf 110 Grad erhitzen und anschließend vom Herd nehmen.

Die entbeinten Keulen in das heiße Öl legen und 25 Minuten konfieren.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Öl goldbraun und knusprig braten.

Für die Taubenbrust:

In einer Pfanne Öl und eine Flocke Butter erhitzen, bis die Butter leicht schäumt.

Taubenbrüste auf der Hautseite langsam braten, bis sie goldbraun und knusprig sind, dann wenden und kurz die zweite Seite anbraten. Die Brüste anschließend auf einem Gitter im Ofen bei 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C garen.

Aus dem Ofen nehmen, salzen, kurz ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt, und in Scheiben schneiden.

Für die Trüffeljus:

Taubenkarkassen (von zwei Tauben) bei 200 Grad Umluft im Ofen rösten.

Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen bzw. abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl goldbraun anschwitzen. Die gerösteten Karkassen hinzufügen, mit Portwein und

Madeira ablöschen und flambieren. Die Flüssigkeit einkochen lassen, dann mit Geflügelfond und einem Schuss Fishsauce aufgießen und erneut reduzieren.

Anschließend Trüffelsaft und Trüffel-Splitter einrühren und mit Muscovado-Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit in Wasser glattgerührter Speisestärke andicken.

Für den Stampf:

Topinambur und Sellerie schälen und in gleich große Würfel schneiden.

In einem Topf mit Butter, Sahne, Milch, Dashi, Muskatnuss, Salz und Pfeffer etwa 25 Minuten weich garen.

Falls nötig, abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Dann das Gemüse grob zerstampfen und die Konsistenz mit etwas Kochflüssigkeit anpassen. Mit Xanthan leicht binden und warmhalten.

Zum Anrichten Trüffel dünn über den Stampf hobeln.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse bei 200 Grad Umluft im Ofen rösten, anschließend halbieren und beiseitestellen.

Für die Vinaigrette:

Süßen Senf, Sherryessig, Honig und Traubensaft glattrühren.

Unter Rühren langsam Haselnussöl einlaufen lassen, bis eine cremige Vinaigrette entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Feldsalat waschen und zupfen, rote Trauben in Spalten schneiden.

Beides mit der Haselnussvinaigrette und den gerösteten Haselnüssen anrichten.

Luisa Wendt am 25. November 2025