

Bresse Taube Borschtsch mit Koriander-Smetana

Für 6 Personen

Für das Gemüse:

12 Mini-Rote-Beete	12 Mini-Navette	12 Mini-Karotten
Öl, Pyramidensalz	Pfeffer, Zucker	

Für die Tauben:

6 Bresse Tauben	Olivenöl	Butter
Pyramidensalz, Pfeffer		

Für das Borschtsch:

1 Gemüsezwiebel	2 Rote Bete, halbiert	1 Knoblauchkopf, halbiert
1 Karotte	1 Navette	1 g Ascorbinsäure
Zucker	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl
Rote-Bete-Blätter	Zitrone	1 Bund Koriandergrün
$\frac{1}{2}$ Bund Dill		

Für das Koriandersmetana:

250 g Smetana (20 %)	1 überreife Avocado	Ascorbinsäure
Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Bund Koriander
Olivenöl	Essblüten	

Zutaten für 6 Personen Das Gemüse mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen und im Ofen für 15 bis 20 Minuten etwas mehr als bissfest garen.

Für die Tauben:

Zunächst die Tauben zerlegen in Brust, Keulen und Innereien (eventuell bereits zerlegt kaufen).

Für das Borschtsch:

Die Taubenkarkassen säubern und mit Wasser aufkochen (Verhältnis 1 kg Karkassen zu 2 Liter Wasser). Zusammen mit der Gemüsezwiebel, Rote Bete, dem Knoblauchkopf, der Karotte, der Navette, der Ascorbinsäure, einer Prise Zucker und zerstoßenem schwarzen Pfeffer aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden mit den kleinen Blättern von der Roten Bete vermischen. Zusammen mit etwas Zitronensaft, Salz, Olivenöl, Dill und Koriander vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Nun die Taubenbrust und die Keulen würzen und in Pflanzenfett rosa braten.

Taubenherz und Leber würzen und in schäumender Butter rosa braten.

Für das Koriandersmetana:

In einem Multizerkleinerer eine überreife Avocado mit Smetana, Salz, einer Prise Ascorbinsäure, Zucker, grob gehacktem Dill und Koriander mixen und mit Olivenöl vermengen.

Das gedämpfte Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Taubenbrüste, Keulen und Innereien darauf legen. Die Koriandersmetana in Kleksen dazwischen setzen und mit Essblüten dekorieren.

Christian Lohse am 17. März 2018