Rote-Bete-Eintopf mit Taube, Speck, Radicchio, Baguette

Für zwei Personen		
Für die Taube:		
2 Tauben, mit Innereien	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für den Eintopf:		
60 g Tiroler Speck	2 vorgek. Rote Bete	1 Radicchio trevisano
1 Tropea-Zwiebel	Butterschmalz	100 ml Gefügeljus
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	1 EL Vincotto
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer
Zur Fertigstellung:		
1 Baguette	Salt Flakes	

Für die Taube:
Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Tauben ausnehmen, waschen und trockentupfen. Keulen und Brüste vom Knochen lösen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
Knoblauchzehe andrücken und hinzugeben. Kräuter hinzufügen. In den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten garen.
Leber und Herzen in der gleichen Pfanne von beiden Seiten anbraten.
Anschließend salzen und pfeffern. Beiseite stellen und warmhalten.
Für den Eintopf:
Speck in feine Streifen schneiden und Rote Bete würfeln. Radicchio waschen und putzen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Rote Bete hinzugeben. Salzen und pfeffern und mit Rotwein sowie Portwein ablöschen. Einkochen lassen und mit Geflügeljus auffüllen. Petersilie hacken. Eintopf nochmals aufkochen und mit Vincotto, Tiroler Speck und Petersilie abschmecken.
Zur Fertigstellung:
Baguette in einer Pfanne anrösten und dazu servieren. Das Gericht mit Salt Flakes würzen.
Eintopf auf tiefen Tellern anrichten. Taubenbrüste in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf das Gemüse legen. Keulen und Innereien dazugeben und mit dem Radiccio garnieren.

Cornelia Poletto am 08. Januar 2025