

# Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen

**Für 4 Personen**

**Wildtaubenbrust:**

3 Schalotten	1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun
0,2 l Rotwein	0,1 l Brühe	0,1 l Portwein
0,2 l Holunderbeersaft	1 Stange Zimt	1 Prise Pfefferkörner, schwarz
0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt	4 Wildtaubenbrüste

Salz

**Gemüse:**

8 Kartoffeln, klein, mit Schale	2 Birnen	1 TL Butter
1 TL Puderzucker	1 TL Weizenstärke	Butterschmalz

Wildtaubenbrust:

Die Schalotten schälen, in grobe Scheiben schneiden und in einem Topf etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Brühe, Portwein und Holunderbeerensaft auffüllen. Zimtstange, Pfefferkörner, etwas Orangenschale und Lorbeerblätter hinein geben und mit Salz herzhaft abschmecken. Die Taubenbrüste auslösen, die Haut entfernen und in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und die Taubenbrüste circa 18 Minuten rosa ziehen lassen.

Gemüse:

Die Kartoffeln wie gewohnt in Wasser weich kochen, anschließend ausdampfen lassen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht braun anbraten. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel erneut in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker langsam braten. Zum Anrichten die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dekorativ anrichten, die karamellisierten Birnen dazwischen legen, die Wildtaubenbrust aufschneiden und ebenfalls dekorativ dazu legen. Gegebenenfalls etwas von dem Schmorsud durch ein kleines Sieb abpassieren, mit etwas Weizenstärke abbinden und darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010