

# Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel

Für 4 Personen

**Teig:**

300 g Mehl	200 g Butter	50 g Zucker
50 g Salz	1 Ei	

**Baeckeoffe:**

12 Drillingskartoffeln, klein	200 g Bohnen, dick, grün	8 Karotten, jung, dünn
4 Stangen Frühlingslauch	4 Stangen Spargel, grün	4 Stangen Spargel, weiß
8 Bresse-Taubenbrüste, groß	100 ml Geflügelfond	4 Schalotten
200 g Spitzmorcheln	50 ml Sherry, trocken	100 ml Taubenjus
5 g Quatre Épices	1 Ei	Muskatnuss
Zucker	Butter	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Teig:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Eigelb einen Mürbteig (zum verschließen der Form) in der Küchenmaschine herstellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Baeckeoffe:

Die Kartoffeln tournieren. Die Bohnen, die Karotten, den Frühlingslauch und beide Spargelsorten putzen und zurechtschneiden. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Kaltstellen und den Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen. Darin das geputzte Gemüse kurz blanchieren und die Kartoffeln bissfest kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, waschen und in etwas gebräunter Butter mit den Schalottenwürfelchen anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Mit Quatre Épices, Muskatnuss und Zucker würzen. Anschließend alles zusammen in einen Römertopf geben. Die Taubenbrüste obendrauf legen und mit Taubenjus angießen. Den Deckel mit dem Mürbteig verschließen, mit Eistreiche einpinseln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten garen. Aus dem Topf servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2011