

Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus

Für 4 Personen

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| 2 Étouffée-Tauben, ganz | 2 Wachteln, ganz | 200 ml Sahne |
| 1 kg Schweinenetz | 30 g Trüffel, schwarz | 300 g Petersilienwurzeln |
| 2 Schalotten | 1 Bund Blattpetersilie | 200 ml Geflügelfond |
| 100 ml Sahne | 50 g Crème-fraîche | 2 Kartoffeln, groß, mehlig |
| 4 Scheiben Toastbrot | 100 ml Sonnenblumenöl | 20 g Butter |
| 4 Zehen Knoblauch | 100 g Blutwurst | 0,5 Bund Majoran |
| 2 g Molé-Gewürzmischung | 1 EL Honig | 100 ml Portwein, rot |
| 300 g Blutwurst | 2 Schalotten, länglich | Kerbel |
| Pfeffer | Muskatnuss | Olivenöl |
| Butter | Zucker | Salz |

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Wachteln und Tauben auslösen und die Haut entfernen. Aus den Taubenkeulen den Unterschenkel entfernen. Aus den Wachtelkeulen (ohne Knochen) mit Sahne in einem Mixer eine Farce herstellen. Die Taubenkeulen, -brüste und Wachtelbrüste leicht plattieren, würzen und mit Farce einstreichen. Mit gehobeltem Trüffel belegen, zusammenklappen, in ausgedrücktem Schweinenetz einpacken, anbraten und im vorgeheizten Backofen rosa garen. Die Karkassen anbraten und zusammen mit Portwein zu einer Jus kochen. Mit gewürfelm Trüffel zur Trüffeljus fertig kochen. Die Petersilienwurzeln und Schalotten schälen und mit Geflügelfond im Schnellkochtopf weich kochen, passieren und (ohne Fond) mit Sahne, Crème-fraîche und Blattpetersilie zu einem Püree verarbeiten. Die Kartoffeln dünn hobeln und in Mini-Streifen schneiden. In der Friteuse goldgelb backen und entfetten. Das Toastbrot in rechteckige Stücke schneiden und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldgelb braten. Ebenfalls entfetten. Für den Belag die Blutwurst mit Schalottenwürfeln schmelzen lassen. Taubenleber und -herzen kurz anbraten, kleinschneiden und alles zusammen vermengen. Mit Majoran, Honig und Molé abschmecken und auf den Crôton streichen. Petersilienpüree abnocken und mit den Kartoffelstäbchen ausdekorieren. Die Crepinette auftranchieren, mit Crôton anrichten und mit Trüffeljus nappieren. Mit Kerbel ausgarnieren.

Mario Kotaska am 04. November 2011