

Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse

Für vier Personen

Taube:

4 Tauben Olivenöl Pfeffer
Salz

Erbsenpüree:

5 Schalotten 200 g Erbsen, TK 1 Kartoffel, mehlig
50 g Butter 500 ml Geflügelfond 150 g Crème-fraîche
4 Blatt Minze Muskatnuss Meersalz
Zucker

Morcheln:

150 g Morcheln 50 ml Sherry, trocken 0,5 Bund Blattpetersilie
Nussbutter

Croûtons:

4 Scheiben Toastbrot 5 g Quatre Épices

Anrichten:

2 Schalen Affilakresse

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Taube:

Zuerst die Tauben auslösen und die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen schwebend rosa garen.

Erbsenpüree:

Schalotten, Erbsen und Kartoffel ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond bedecken und im Schnellkochtopf weich kochen. Auf ein Sieb gießen und mit Crème-fraîche und Minze im Standmixer pürieren. Mit etwas Muskatnuss, Meersalz und Zucker abschmecken.

Morcheln:

Die Morcheln in Nussbutter anschwitzen, mit Sherry ablöschen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Croûtons:

Das Toastbrot in Streifen schneiden, zu Croutons rösten und mit Quatre Épices würzen.

Anrichten:

Die Taubenbrüste auftranchieren, auf dem Erbsenpüree anrichten und mit Morcheln umlegen. Affilakresse und Croûtons dazwischen stecken.

Mario Kotaska am 30. März 2012