

Gebratene Taube auf Chicorée-Salat mit Walnuss, Sellerie

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	30 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsesfond	60 g Crème-fraîche	150 g Butter
1 Muskatnuss	Meersalz	Zucker
1 EL Pflanzenöl		

Für den Chicorée-Salat:

2 gelbe Chicorée	2 TL Honig	5 TL Butter
Korianderkörner	Meersalz	Pfeffer

Für die Taubenbrust:

4 Taubenbrüste	2 Thymianzweige	40 g Butter
2 EL Walnussöl	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 eingel. Walnüsse	50 g Walnusskerne	2 TL Dijonsenf
2 EL Sherryessig	1 rosa Grapefruit	200 g gelber Frisée

Für das Selleriepüree: Als erstes Sellerie, Kartoffel und Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Topf mit etwas Pflanzenöl geben und salzen. Mit dem Fond auffüllen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 min. weich schmoren. Hin und wieder einmal umrühren.

Sobald der Sellerie und die Kartoffeln weich sind, in den Standmixer geben und zerkleinern. Selleriepüree danach mit Meersalz, Zucker, Muskat, Crème fraîche und Butter abschmecken. Das Ganze nochmals mixen und warm stellen. Zum Schluss in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Chicorée-Salat: Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Den Chicorée waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Den Strunk nicht komplett weg-schneiden, so halten sie besser ihre Form. Erst kurz vor dem Anrichten entfernen.

Den Chicorée auf einem Backofenblech auf Backpapier verteilen, mit Korianderkörner, Salz und Pfeffer würzen und mit Honig marinieren.

Kleine Butterstückchen darüber verteilen und in den Backofen geben.

Circa 8-10 min. schmoren, so dass der der Chicorée noch etwas Biss hat.

Für die Taubenbrust: Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl anbraten. Butter und Thymianzweige zugeben und die Taubenbrüste von jeder Seite ca. 2 min.

braten. Dabei ständig mit der schäumenden Butter übergießen und danach vor dem geöffneten Ofen mit Restwärme ruhen lassen. Zum Schluss die Tauben aus der Pfanne nehmen, aufschneiden und mit Walnussöl beträufeln. Die Pfanne mit dem Bratensatz für die Walnüsse bereitlegen.

Für die Garnitur: Walnüsse halbieren und im Ofen etwas rösten. Die schwarzen Nüsse in dünne Scheiben hobeln. Beides in der Pfanne im Bratensatz der Taubenbrüste anbraten und den Senf zugeben. Aus der Grapefruit ein paar Filets herausschneiden und den Rest auspressen.

Die Nüsse in der Pfanne mit Grapefruitsaft und Sherryessig ablöschen.

Danach die Grapefruitfilets zugeben. Alles mit dem Frisée vermengen.

Den Chicorée-Salat mit mariniertem Frisée, Grapefruitfilets und Nüssen auf Tellern anrichten und die Taubenbrust darauf geben. Das Selleriepüree als Tupfer um das Gericht schön anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 18. Dezember 2020