

Taubenbrust auf Rotweinsauce



Zutaten für 2 Personen:

1 frische Taube

1-2 EL Olivenöl

1 Ecke Butter

Rotweinsauce:

1 EL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

1/3 einer Gemüsezwiebel

ein Stück Lauch

1 Knoblauchzehe

1-2 Karotten

1 Scheibe Sellerie

400 ml Geflügelfond

1. Backofen auf 130° vorheizen.

2. Bei der Taube die Brüste, die Schenkel und die Flügel ablösen. Flügelspitzen abschneiden und wegwerfen. Den Rest der Taube (ohne die Innereien) klein schneiden oder hacken.

3. Brüste, Schenkel und Flügel in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl und Butter bei nicht zu großer Hitze auf jeder Seite etwa 4 min braten, dann im Backofen auf einem Rost mit untergeschobener Fettpfanne in ca. 25 min fertig garen.

Rotweinsauce:

1. Gemüsezwiebel, Lauch, Karotten und Sellerie putzen

und klein schneiden. Knoblauchzehe schälen, halbieren und andrücken.

2. Puderzucker in einen größeren Edelstahltopf sieben und bei nicht zu großer Hitze ankaramellisieren. Tomatenmark zugeben und mitschwitzen. Mit 0,1 L Rotwein ablöschen, einköcheln lassen. Mehrmals Rotwein zugießen und immer wieder einköcheln lassen, bis die Essenz liquidartig ist.

3. Gemüsewürfel und klein gehackte Taubenteile in einer beschichteten Pfanne anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen

und zum reduzierten Rotwein geben, Alles etwa 30 min köcheln lassen, dann abpassieren. Bei Bedarf noch weiter einköcheln bzw. etwas abschmecken.

Hinweise:

Das Bild zeigt als Beilage karamellierte Karotten und Kartoffelplätzchen mit Käsefüllung.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Taube, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.12.2017