

Frisch gekocht
Dienstag, 8. März 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

Taube mit Sanddorn, Topinambur und Kürbis

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Taubenbrüste, 4 Taubenkeulen, Salz, weißer Pfeffer, Öl, 80 ml Geflügelglace.
Für die Sanddornsauce: 35 g Sanddornpüree, 5 g Ahornsirup, 10 g weißer Portwein, ½ TL Zucker, 15 g kalte Butter.

Für das Topinambur-Püree: 250 g Topinambur, 300 ml Milch, 60 g Butterwürfel, Fleur de Sel.

Für die Topinambur-Chips: 2 Topinambur, Butterschmalz.

Für den Kürbis: ca. 300 g Butternusskürbis, Öl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Das Sanddornpüree mit Portwein aufkochen, Ahornsirup und Zucker zugeben, leicht einkochen und mit Butter montieren.

Topinambur schälen und klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und weich kochen, in der Küchenmaschine fein pürieren (nur wenn nötig ganz wenig Milch zugeben). Das Püree vor dem Servieren mit Butter und Fleur de Sel versetzen

Den Kürbis in 2 ½ cm dicke Scheiben schneiden und Kreise ausstechen.

Die beiden Topinambur in dünne Scheiben schneiden, in heißem Butterschmalz goldgelb frittieren.

Die Taubenbrust und die Taubenkeule mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in wenig Öl rundum anbraten. Im auf 160 °C vorgeheizten Rohr ca. 4-5 Minuten garen.

Die Kürbisstücke mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Öl rundum anbraten und im auf 160 °C vorgeheizten Rohr 6 bis 7 Minuten garen.

Geflügelglace aufkochen, die gebratenen Taubenstücke damit arosieren (immer wieder mit ein wenig Geflügelglace übergießen).

Taube mit der erwärmten Sanddornsauce, Topinambur-Püree, Kürbis und den Topinambur-Chips auf Teller anrichten.