

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Taube mit Tortellini und Rübe

Zutaten

(4 Personen)

Für die Taubenbrust

- Taubenbrüste von 2 Tauben (bereits ausgelöst)
- Etwas Öl zum Anbraten
- Salz
- Butter
- Gewürze nach Geschmack

Für den Tortelliniteig

- 500 g griffiges Mehl
- 2 Eier
- 7 Dotter
- etwas Olivenöl
- etwas Muskat
- 1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

Quelle: ORF extra

Für die Tortellinifülle

- 4 geschmorten Taubenfüße
- 1 Schalotte
- Knoblauch
- 4 Champignons
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch gehackt
- Etwas Schmorfond aus Sellerie, Karotte, Zwiebel, Jus und Portwein
- Etwas Jus

Für die Rübe

- Weiße Rübe oder Rettich
- Ameda Balsamico
- Verjus

Zum Anrichten

- 1 kleine Rübe und 1 kleiner Rettich (fein aufgeschnitten)
- Salz
- etwas Klee (optional) oder Schnittlauch

Zubereitung

Taube:

Taubenbrüste mit etwas Öl in einer Pfanne, auf der Hautseite, anbraten. Würzen und vor dem Anrichten einige Minuten ruhenlassen.

Tipp: Die Taubenbrust vor dem Braten zu räuchern wäre optional.

Tortelliniteig:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig kneten, vakuumieren und mindestens eine Stunde ruhenlassen. Anschließend glatt walken und mit Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ziehen.

Tortellinifülle:

Schenkel in geölter Pfanne leicht salzen und pfeffern und auf der Hautseite langsam anbraten. Wenden und von der Hitze ziehen. Die Schenkel in den Schmorfond legen und bei 165 Grad im Rohr eine Stunde schmoren. Die geschmorten und ausgelösten Taubenfüße fein hacken. Schalotte fein geschnitten, etwas Knoblauch und 4 Stück Champignons gehackt in etwas Butter anschwitzen. Die gehackten Taubenschenkel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas gehackten Schnittlauch begeben. Etwas Jus zum Durchmischen und überkühlen lassen.

Für die Tortellini den Teig dünn ausrollen, ausstechen mit Ei bestreichen und die Fülle darauf setzen und Tortellini formen. In gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten kochen, abseihen und in Butterfond schwenken.

Rübe:

Weißer Rübchen oder Rettich waschen und mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. In einen Vakuumbutel geben und mit etwas Ameda Balsamico und Verjus aufgießen und vakuumieren, damit es schneller durchzieht.

Die Taube in Scheiben schneiden und auf den Rübchen mit den Tortellini anrichten. Etwas Klee und Salz darauf streuen.

Tipp: Man kann gerne auch Schnittlauch nehmen.