

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



Gefüllte Harmischer Taube mit Brennesseln und Gemüse aus dem Holzofen

Köchin: Jürgen Csencsits

Zutaten

(4 Personen)

Für die Taube

- 4 Tauben hohl ausgelöst (aus den Knochen kann eine Sauce zubereitet werden)
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 Rosmarinzweige
- 4 EL Butter
- 4 Metallspießchen

Für die Fülle

- 4 frische Semmeln
- 4 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 125 ml Milch
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- 1 Bund frische Kräuter (Petersilie, Rosmarin & Thymian)
- 3 EL blanchierte Brennesseln

Für die Brennnesselcreme

- 500 g blanchierte Brennnesseln
- 200 g Obers
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für das Holzofen-Gemüse

- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 500 ml Rindsuppe

Für die Garnitur

- frittierte Brennnesselblätter

Zubereitung

1. Für die Fülle der Tauben zuerst die Semmeln in kleine Würfel schneiden und diese in eine große Schüssel geben. Dann die Butter in einem Topf erhitzen, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln beigebraten und glasig andünsten. Anschließend mit der Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und alles über die Semmelwürfel gießen.

2. Nun die blanchierten Brennnesseln, die gehackten frischen Kräuter, den Eidotter und das Ei dazugeben, gut verrühren und nochmals abschmecken. Die Fülle in vier gleichgroße Knödel formen und die ausgelösten Tauben auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und je mit einem Knödel füllen. Nun die Knödel-Fülle mit den Tauben ummanteln und mit einem kleinen Metallspieß fixieren.

3. Für das Holzofen-Gemüse die Karotten, die gelben Rüben, die Sellerieknolle und die Zwiebel schälen und alles in 2 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse nun in ein tiefes Blech geben, die Rindsuppe hineingießen und die gefüllten Tauben daraufsetzen. Auf jede Taube etwas Butter (1 EL), Salz und Pfeffer geben und die Rosmarinzweige darauflegen.

4. Das Gemüse und die gefüllten Tauben im gut vorgeheizten Holzofen etwa 30 Minuten braten. Alternativ im Rohr bei 220° C Umluft zirka 25 Minuten goldig braten.

5. Für die Brennnesselcreme die blanchierten Brennnesseln mit dem Obers mixen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

6. Zum Schluss das Holzofen-Gemüse auf 4 flache Teller aufteilen. Je eine gefüllte Taube daraufsetzen und die Brennnesselcreme dazugeben. Das Gericht mit frittierten Brennnesselblättern garnieren.

Quelle: ORF extra