

Die Taube vom Düwehof und Risotto (Für 4 Personen)

Risotto

200 g Arborio-Reis
180 g Zwiebeln
60 g Butter
20 cl trockener Weißwein
15 cl weißer Fond
10 cl Sahne
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und feinwürfeln, mit dem Reis in Butter anschwitzen, glasig werden lassen, mit Weißwein und dem weißen Fond ablöschen, salzen und zum Kochen bringen. Dann im Backofen bei 160°C, 18 Min. bedeckt ziehen lassen.

Die Taube

4 Tauben von 450/500g pro Stück
100 g Schalotten
30 cl Rotwein
10 cl braunen Kalbsfond
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer
5 cl Sonnenblumenöl
4 Scheiben Toastbrot
1kg grüner Spargel

Zubereitung:

Die Tauben ausnehmen, Leber und Herz aufbewahren, Brüste und Schenkel tranchieren.

Der Taubenfond

Die Knochen der Tauben im Ofen anbraten, gewürfelte Schalotten, Thymian und Lorbeer zufügen, mit Rotwein ablöschen und mit braunem Kalbsfond begießen. Bei schwacher Hitze 45 Min. kochen lassen und dann durch ein Sieb passieren.

Geschmorte Schenkel

Die Taubenschenkel auf der Hautseite anbraten, die gewürfelten Schalotten, Lorbeer und Thymian dazu geben, mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren, den Taubenfond hinzugeben und ebenfalls reduzieren. Bei schwacher Hitze ungefähr 25 Min. sanft schmoren, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Die Soße durch ein Sieb passieren, evtl. noch einmal reduzieren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Farce

Herz und Leber der Tauben sehr stark anbraten, die gewürfelten Schalotten zugeben und rosa braten. Auskühlen lassen, klein schneiden, pürieren und würzen. Dann die Farce auf das weiche Toastbrot streichen.

Die Garnitur

Den grünen Spargel schälen und waschen, im Salzwasser knapp gar kochen und mit Eiswasser abschrecken. Vor dem servieren kurz in Butter anbraten.

Die Taubenbrüstchen

Die Brüste auf der Hautseite anbraten, wenden und dann ca. 4 Min. im vorgeheizten Backofen bei 170° C garen. Die Brüstchen sollen rosa bleiben.

Anrichten

Mit zwei Löffeln ein Risottoklößchen formen, dazu die Spargelspitzen legen. Das Toastbrot mit der Farce eine Minute grillen und anlegen, dazu die gebratenen Taubenschenkel in der Soße wenden und anrichten. Die Taubenbrüstchen in Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den Toast legen. Mit Soße und Parmesan garnieren.

Guten Appetit!

