

Tauben aus der Zucht von „Theo Kieffer“, junge Bohnenkerne und Soße „à l'amer Bière“

Zutaten für 4 Personen

Die Soße

20 cl amèr
1 Schalotte, fein gewürfelt
25 cl Tauben-Fond
Pfeffermischung „Mignonette“, Salz
50 g Butter

Das „amèr“ mit den Schalotten, Salz und Pfeffer auf 3/4 der Menge reduzieren. Den Fond hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren. Vor dem Servieren mit der Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tauben mit Gemüse

4 Tauben

200 g junge Erbsen
150 g junge Bohnenkerne
50 g Pfifferlinge
50 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zerteilen Sie die Tauben und verwenden Sie nur die Brust auf den Knochen für das Rezept. Die Oberschenkel können Sie für eine weitere Zubereitung aufbewahren. Rösten Sie die Brust auf der Knochenseite für 8 Min. bei 200° C im Backofen, dann wenden und die Brüstchen für 3 Min. ruhenlassen, anschließend die Brüstchen auslösen.

Die Erbsen blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und mit Butter zu einer Mousseline verarbeiten. Die Bohnenkerne blanchieren und abschrecken, mit den Pfifferlingen in Butter schwenken. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dekorativ, wie auf unserem Foto, anrichten. Bon Appetit!

