

Für 4 Personen

Gebrautes Taubenbrüstchen auf Trüffel-Wirsingbeet an Blauburgundersauce

Gebrautes Taubenbrüstchen

- 320g Taubenbrüstchen (4 Stück à 80g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 4 Rosmarinsträusschen
- 20g Olivenöl

Zubereitung

Die Taubenbrüstchen mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika würzen, auf ein Ofengitter geben und im auf 90°Celsius vorgeheizten Ofen garen bis sie 56°Celsius Kerntemperatur aufweisen. Anschliessend die Brüstchen im heissen Olivenöl in einer Pfanne knusprig braten.

Trüffel-Wirsinggemüse

- 20g Butter
- 400g Wirsing
- 1 dl Champagner
- 20g schwarze Trüffel
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Den Wirsing halbieren und den Strunk herausschneiden, den Kohl gut waschen und in Streifen schneiden, die Zwiebeln fein hacken und im Butter andünsten. Den Wirsing zugeben und mit Salz, weissem Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und leicht dünsten. Den Champagner zugliessen und bei schwacher Hitze zugedeckt kochen lassen, bis der Wirsing knackig weich ist. Die Trüffel darunterhebeln kurz schwenken und sofort servieren.

Blauburgundersauce

- 20g Schalotten
- Kräuter
- 3 dl Rotwein (Blauburgunder)
- 3 dl braune Kalbsbrühe
- 20g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika

Zubereitung

Den Rotwein und die Schalotten zusammen mit den Kräutern bis zur Hälfte einreduzieren, die braune Kalbsbrühe begeben und nochmals einreduzieren bis noch 1,5 dl Sauce übrig bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und mit den Butterflocken aufmontieren.

Anrichten

Den Wirsing in die Mitte des Tellers geben und mit den in Scheiben geschnittenen Taubenbrüstchen belegen. Die Sauce auf den Teller geben und mit Trüffelscheiben und Rosmarinsträusschen ausgarnieren.