

Taube im Wirsingmantel

Wirsingpäckchen mit Taubenfleisch

Das Fleisch einer Taube ist sehr bekömmlich und zart. Die Zubereitung ist weniger spektakulär. Man muss das zarte Taubenfleisch sensibel behandeln. Ihr könnt die Taube im Backofen garen oder auch in der Pfanne braten. Der feine Mantel aus leckerem Wirsing gibt dem Gericht noch ein besonderes Aroma. Genießt zur Taube ein feines Glas Weißwein. Zu diesem delikaten Gericht passt eine leichte Sauce aus Johannisbeeren, feine Reibeküchlein und Steinpilzcarpaccio als Beilage.

Zutaten

- 5 junge Tauben
- 4 Wirsingblätter
- ca. 30 g Perigord-Trüffel
- weißes Trüffelöl
- alter Cognac
- Sahne
- 1 Eiweiß

Zubereitung

- Die Täubchen auslösen: Die Brustfilets auf beiden Seiten des Rückgrats sorgfältig von der Karkasse lösen, die Haut vollständig abziehen. Restliche Fleischteile von dem Knochen und der Haut ablösen und für die Farce sehr fein schneiden (kalt stellen). Brüstchen salzen und pfeffern und in einer Kasserolle in heißem Öl und Butter kurz anbraten.
- Für die Farce 200 g Taubenfleisch, Salz, Pfeffer, weißes Trüffelöl, ca. 0,1 cl alter Cognac und 1 Eiweiß in eine Moulinette geben und zu einer feinen glatten Masse cuttern. Anschließend die kalte Sahne hinzufügen und nochmals cuttern, bis die Farce eine glänzende Oberfläche hat. Nun hebt man vorsichtig die in kleine Würfel geschnittenen Trüffel unter.
- Die Fleischfarce wird jetzt gleichmäßig mit einem Spachtel auf die vorblanchierten Wirsingblätter verteilt und die Taubenbrüstchen sorgfältig darin eingeschlagen. Die Taubenpäckchen in Öl anbraten, bis sie leicht Farbe haben. Im Backofen (vorgeheizt auf 220°C) 6 Minuten zu Ende braten. Richten Sie die Taube im Wirsingmantel an einer leichten Johannisbeersauce an und servieren Sie dazu ein Steinpilzcarpaccio und Reibeküchlein.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/taube-wirsingmantel/>