

## TAUBE MIT ZWETSCHGEN

Ein Rezept von „Bordo und Crunchy“ von der Männerkochgruppe Goethecuchi

### Zutaten Essigzwetschgen:

- 1 kg Zwetschgen
- 275 mg Zucker
- 150 ml Rotweinessig
- 50 ml Balsamico
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Pflaumensaft
- 5 ml Rum
- Aromaten (Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelke, Sternanis)

### Zubereitung:

Alle Zutaten außer Zwetschgen in Topf geben und aufkochen. Dann halbierte, entkernte Zwetschgen dazugeben und 1 Min mitkochen. Zwetschgen abgießen und Sud auffangen und auf die Hälfte reduzieren. Zwetschgen in steriles Glas geben und mit Sud übergießen. Kalt und dunkel mind. 10 Tage ziehen lassen.

### Zutaten Pastinakenpüree:

- ca. 400g Pastinaken
- 200ml Sahne
- 1 TL weißem Balsamico
- Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Pastinaken schälen, schneiden und in Salzwasser (über)gar kochen. Abgießen und mit Sahne wieder aufkochen und mit einem Teelöffel weißem Balsamico säuern. Pürieren (ggf. mit etwas zusätzlicher Milch) und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat.

### Zutaten Walnuss-Crumble:

- eine Handvoll Walnüsse
- etwas Panko (Paniermehl aus Japan)
- Butter
- Salz und Zucker

## **Zubereitung:**

Walnüsse hacken und mit etwas Panko in Butter rösten. Mit Salz und Zucker würzen.

## **Zutaten Polentaschnitten:**

- Instant Polenta
- Öl

## **Zubereitung:**

Instant Polenta kochen und würzen. Auf Blech flachstreichen (ca. 0,5-1cm und auskühlen lassen). In kleine Schnitten schneiden und in viel Öl in der Pfanne goldbraun braten.

## **Zutaten Taube**

- als Vorspeise pro Person eine halbe Taube
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Tauben zerteilen. Keulen scharf anbraten und im Ofen warm stellen. Brüste auf der Hautseite anbraten, Temperatur reduzieren und dann wenden und in der warmen Pfanne 5 Minuten gar ziehen lassen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

## **Zutaten Sauce:**

- Taubenkarkassen
- Wurzelgemüse
- Tomatenmark
- Puderzucker
- Portwein, Rotwein
- Pflaumensaft
- evtl. Hühnerfonds und/oder hellem Wildfonds
- Butter

## **Zubereitung:**

Taubenkarkassen mit Wurzelgemüse anrösten, mit Tomatenmark und Puderzucker karamellisieren und mit Portwein, Rotwein und Pflaumensaft ablöschen. Wenn Flüssigkeit fast verdampft ist mit Hühnerfonds und/oder hellem Wildfonds angießen und stark reduzieren. Kurz vorm servieren mit kalter Butter montieren und ggf. leicht binden.

**Anrichten:**

Sauce mit einer geviertelten Pflaume anrichten. Püree auf den Teller geben und mit Crumble bestreuen, Polentaschnitten daneben anrichten. Brust halbieren mit der Keule auf die Sauce setzen und Schnittflächen mit Fleur de Sel bestreuen.