

Tauben-Brust mit Weintrauben und Apfel-Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

4 Taubenbrüste	400 g feste Kartoffeln	2 süß-säuerliche Äpfel
50 g. helle Weintrauben	50 g rote Weintrauben	100 g Gouda
1 EL kalte Butter	150 ml Milch	50 ml Portwein
75 ml Geflügelfond	50 ml trockener Weißwein	2 Eier
1 Muskatnuss	0,5 Bund Thymian	Olivenöl
Pastetengewürz	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Taubenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Pastetengewürz einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Taubenbrüste anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen und für etwa 20 Minuten im Backofen garen. Anschließend die Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Wasser zum Kochen bringen und das kochende Wasser über die Weintrauben geben. Anschließend in das Eiswasser geben, die Haut entfernen und halbieren. Den Bratensatz mit dem Portwein, dem Geflügelfond und dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Anschließend die Trauben hinzufügen und mit einem Esslöffel Butter und etwas Zucker binden. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser etwa vier Minuten garen. Anschließend abgießen und kurz abschrecken. Die Äpfel ungeschält vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Gratinform mit Olivenöl einfetten und die Kartoffeln und die Apfelspalten darin dachziegelartig einschichten. Den Käse reiben. Die Milch mit dem Käse und den Eiern glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatabrieb würzen. Anschließend über die Äpfel und Kartoffeln gießen und im Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Thymianblätter abzupfen, klein hacken und über das Gratin streuen. Abschließend die Taubenbrüste aus dem Backofen nehmen, in die Soße legen und kurz durchschwenken. Die Taubenbrust mit dem Apfel-Kartoffel-Gratin auf Tellern anrichten und mit der Traubensoße garnieren.

Kathrin Mennecke am 04. August 2010