

# Tauben-Brust, Karotten, Kartoffel-Törtchen, Safran-Soße

## Für zwei Personen

2 Tauben	100 g geräucherter Speck	6 festk. Kartoffeln
400 g Möhren	150 g Schalotten	1 Zweig Petersilie
1 g Safran	1 Lorbeerblatt	20 g Butter
50 g Zucker	100 ml Madeira	250 ml dunkler Geflügelfond
400 ml heller Geflügelfond	Sonnenblumenöl, Piment	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Taubenbrüste waschen, trocken tupfen, auslösen und zur Seite legen. Den Rest der Taube in Stücke hacken. Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Fleischstücke darin braun anbraten. Eine Pfanne erhitzen und die Hälfte des Specks darin auslassen. Die andere Hälfte Speck in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Das Suppengrün je nach Bedarf putzen, schälen, in feine Brunoise schneiden und zusammen mit den Schalotten zu dem Taubenfleisch in den Topf geben. Alles kurz anschwitzen. Das Lorbeerblatt zugeben und mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Madeira ablöschen. Kurz aufkochen lassen, den dunklen Hühnerfond zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Türmchen aufschichten. Dabei das ausgelassene Speckfett dazwischen streichen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Die Türmchen in eine Auflaufform setzen, mit etwas hellem Hühnerfond angießen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Die Stifte zusammen mit dem restlichen Hühnerfond in einen Topf geben, aufkochen und reduzieren lassen. Abschließend die Butter sowie den Zucker zugeben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Taubenbrüste darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauce passieren, den Safran zugeben und nochmals erhitzen. Die Kartoffeltörtchen aus dem Ofen nehmen. Die Taubenbrust zusammen mit den Karotten und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Georg Krüger am 26. Mai 2014