

Tauben-Brust und Blutwurst, Balsamico-Kirschen, Majoran

Für 2 Personen

Für die Taubenbrust:

2 Taubenbrüste, mit Haut, à 150 g	2 cm Blutwurst	1 EL Butter
1 TL Quatre Épices	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Salz
Pfeffer		

Für die Balsamico-Kirschen:

100 g Herzkirschen	25 ml dunkler Balsamico	50 ml Rotwein, trocken
100 ml Wildfond	1 EL Zucker	0,5 cm Ingwer
Chilipulver	Salz	

Für das Majoran:

$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	100 ml Geflügelfond
----------------------------	---------------------

Für die Mergenthauer-Praline:

100 g Knödelbrot	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Butter
60 ml Milch	2 Eier	1 EL Preiselbeeren
3 EL Mehl	3 EL Pankomehl	1 EL Kürbiskerne
1 Bund Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 l Frittier-Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Estragon-Brösel:

$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	25 g Pankomehl	1 EL Butter
-----------------------------	----------------	-------------

Für die Garnierung:

1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Shiso-Kresse
------------------------	-----------------------

Haut von Taubenbrust ablösen. Filets mit Quatre Épices würzen und mit Butter in einem Vakuumbeutel einschweißen. In ein Wasserbad mit 55 Grad Temperatur legen und 30 Minuten ziehen lassen. Haut auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und jeweils drei Rosmarinnadeln darauf verteilen. Haut und Papier in eine Pfanne legen, einen zweiten Bogen Backpapier auflegen, mit einem Topf beschweren und die Haut bei mittlerer Hitze 20 Minuten kross ausbacken. Nach Ende der Garzeit Taube aus Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter nachbraten. Blutwurst in zwei dünne Scheiben schneiden, mit Rundausstecher auf Größe der Taubenbrust ausstechen und ebenfalls in der Butter anbraten.

Kirschen entsteinen. Zucker in Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Balsamico und Wildfond, sowie Ingwer dazugeben und reduzieren. Wenn Konsistenz dicklich ist, Kirschen zugeben und kurz schwenken. Mit Chili und einer Prise Salz abschmecken.

Majoranblätter abzupfen und mit Fond in ein hohes Gefäß geben, mit Stabmixer fein mixen bis Flüssigkeit grün ist, kühl stellen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer nochmals mixen.

Für Mergenthauer Pralinen Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht, zehn Minuten ruhen lassen. Masse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Mit dem Finger eine Vertiefung in den Knödel drücken und ein paar Preiselbeeren hinein geben, Loch verschließen und zu rundem Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Danach zuerst in Mehl, dann in aufgeschlagenen Eiern und zuletzt in einer Mischung aus Pankomehl, gehackten Kürbiskernen und zwei Stielen fein gehacktem Estragon panieren und in der Fritteuse ausbacken.

Für Estragon-Brösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Pankomehl zugeben und bei milder Hitze goldbraun rösten. Estragonblätter abzupfen, fein hacken und am Ende in die Brösel geben. Mit Salz abschmecken.

Alles auf Tellern anrichten, mit Zweierlei Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 17. November 2015