

# Tauben-Brust, Wirsing-Mantel, Safran-Schaum, Risotto

**Für zwei Personen**

**Für die Taubenbrust:**

2 Taubenbrüste à circa 70 g	500 g Entenbrust	4 Blätter Wirsing
50 ml Schlagsahne	10 g Quatre-épices	1 Prise Zucker
1 Prise gemahlene Muskatnuss	1 Prise Meersalz	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

**Für den Safran-Schaum:**

2 Schalotten	1 Zitrone	1 Ei
25 g Speisequark, 20 %	100 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelfond
1 Msp. Safranfäden	Salz	Pfeffer

**Für das Pilz-Risotto:**

125 g Risotto-Reis	2 Schalotten	50 g getr. Steinpilze
50 g geriebener Parmesan	100 g Butter	1 Schuss Wermut
150 ml trockener Weißwein	150 ml Geflügelfond	100 ml Schlagsahne
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 mittelgroßer Steinpilz	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------	--------	---------------

Für den Wirsing in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Taubenbrust in einem Topf Wasser auf 80 Grad erhitzen.

Für die pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel eine Farce herstellen. Hierfür Entenbrust kalt abrausen und trocken tupfen. Parieren und mit Sahne, einer Prise Zucker, einer Prise Fleur de Sel, Quatre-épices und einer Prise Muskatnuss zu einer Farce pürieren.

Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, Strunk entfernen und zwischen zwei Geschirrtüchern plattieren. Mit der Farce bestreichen.

Taubenbrüste kalt abrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Taubenbrüste auf jeder Seite circa 30 Sekunden anbraten. Dann auf die Farce geben und Wirsingblätter einrollen. Taubenbrüste im Wirsingmantel erst in Klarsichtfolie, dann fest in Alufolie einwickeln. In 80 Grad heißem Wasser 10 Minuten pochieren. Dann ruhen lassen und vor dem Servieren Klarsichtfolie und Alufolie entfernen.

Für das Steinpilz-Risotto getrocknete Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen. Risotto-Reis hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben. Risotto unter Rühren und Zugabe von Weißwein und Geflügelfond bissfest garen. Eingeweichte Steinpilze klein schneiden und mit Parmesan und Sahne unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Steinpilz putzen. In zerlassener Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Safran-Schaum Zitrone auspressen. Schalotten abziehen und würfeln. Schalottenwürfel mit Weißwein und Safranfäden aufkochen, Geflügelfond angießen und reduzieren lassen. Reduktion durch ein Sieb streichen. Quark mit Eigelb verrühren, zur Flüssigkeit geben und kräftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 EL Zitronensaft abschmecken.

Pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel mit Safran-Schaum, gebratenem Steinpilz und Steinpilz-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 13. September 2016