

Taube mit Morchel-Soße, Chicorée und Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Taube:

1 küchenfertige Taube	6 Wachholderbeeren	3 Zweige Thymian
2 EL Butter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g getrocknete Morcheln	150 ml dunkler Hühnerfond	20 ml Espresso
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne
1 TL Butter	25 ml roter Portwein	15 ml Cognac
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Bd. glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für Püree:

1 Butternutkürbis	500 ml Gemüfefond	100 g Parmesan
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

2 Chicorée	2 EL Sherryessig	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 frische Haselnüsse	5 Physalis	1 Kästchen Wasserkresse
1 bunte Ringelbete	$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren	

Für die Taube: Die Taube waschen, trockentupfen und parieren. Das Geflügel salzen und pfeffern und mit etwas Butter, den Wachholderbeeren und Thymian in den Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Strohhalmes die Luft herausziehen. Die Taube 20 Minuten bei 64 Grad Sous-vide garen. Taube zerlegen und in Butterschmalz anbraten.

Für die Sauce: Die Morcheln in lauwarmem Fond einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten. Karkasse, Flügel und Herz der Taube hinzugeben und mitdünsten. Mit Espresso, Cognac und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Geflügelfond angießen, kurz mitköcheln und durch ein Sieb abgießen. Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in einen Teebeutel füllen und zusammen mit den Morcheln zur Sauce geben. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter aufmontieren. Sauce kurz vor dem Anrichten aufschäumen.

Für Püree: Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Gemüfefond gar kochen. Kürbis mit etwas Kochwasser fein mixen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Sahne und Parmesan hinzugeben und cremig rühren.

Für den Chicorée: Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, das Innere vom Strunk heraus schneiden und halbieren. Die Chicorée-Hälften in Butter an jeder Seite jeweils 4 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben, Deckel draufgeben und 15 Minuten schmoren. Mit Sherryessig abschmecken und zuckern.

Für die Garnitur: Taube zusammen mit der Sauce, Morcheln, Chicorée und Kürbispüree anrichten. Rosa Pfeffer über die Sauce geben. Physalis halbieren, die Haselnüsse fein hobeln, Ringelbete in feine Scheiben schneiden. Taube mit etwas grobem Meersalz bestreuen und servieren.

Annette Wieland am 14. Februar 2017