

Geflügel Rezepte

Tauben im Frühlingsrollenteig Mit Geflügelleber

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Taube, Geflügel, Leber, Japan, Restaurant

4	Tauben	200 g	Spinat
40 g	Butter	100 g	Gemüwestreifen
1	Teel. Honig	100 g	Soja-Sprossen
1	Teel. Japanischer Bergpfeffer	4	Blätter Frühlingsrollenteig
2	Teel. Salzblumen ʻʻʻ»Fleur de Sel	4	Geflügellebern (Taube/Ente)
	Grobes Salz	Ö	Liter zum Braten
6	Frische Shii-Take Pilze		

FÜR DIE SAUCE

50 ml Mirin = Süßer Reiswein, - alternativ: Trockener Sherry	400 ml Geflügelfond
30 ml Sojasauce (Japanische Usokuschi)	50 ml Glace de Viande

FÜR DEN SPINAT

600 g Spinat	Salz und
1 Essl. Sesampaste	Japanischer Bergpfeffer

Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen Ö Honig, Pfeffer und Salz vermengen. Mit einem Pinsel rundherum einstreichen. In einem kleinen Bräter wenig Öl erhitzen. Tauben bei mittlerer Hitze auf jeder Seite die Schenkeln anbraten. Auf die Brust drehen und dort ebenfalls anbraten. In der gleichen Pfanne die Lebern nur wenige Sekunden rundherum anbraten und zur Seite legen.

Nun das Bratgeschirr wechseln. Die Tauben nun darin in etwas frischem Öl in den 250 Grad heißen Ofen geben. Exakt 4 Minuten lang garen. Nach dieser Garzeit die Tauben mindestens 10 Minuten an warmem Ort ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Tauben von dem Knochengestüst schneiden.

In dem Bratgeschirr, in denen die Tauben zuerst angebraten wurden, das alte Fett entfernen. Erneut auf der Herdplatte erwärmen. Mit dem Mirin den Bratensatz lösen, Sojasauce und Geflügelfond auffüllen. Glace de viande, grob zerkleinerte Taubenkarkassen hinzufügen und das Ganze 8 Minuten köcheln lassen. Die Sauce passieren und bis zur sirupartigen Konsistenz einkochen lassen.

Taubenkeulenfleisch in feine Würfel schneiden ebenso die Shii Ö Take Pilze. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl und wenigen Tropfen Sesamöl sautieren und mit einem Esslöffel der Taubensauce glacieren. Frühlingsrollenteig mit dem geputzten, aber rohen Spinat, den Gemüwestreifen und der Fleisch-Pilzmischung auslegen. Obenauf die Taubenbrüste und die Geflügellebern legen. Einschlagen und in einer Pfanne schnell und kross ausbacken.

Geputzter und blanchierter Spinat mit der Brühe und der Sesampaste erwärmen. Abschmecken und mit Sesam bestreuen.

Spinat als Nest in der Mitte anrichten. Tauben Frühlingsrolle in der Mitte durchschneiden und auf den Spinat setzen. Den Spinat mit der Sauce umgießen.