

Geflügel Rezepte

Wildtaubenbrust In Mohncrepe Mit Geflügelleber

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Hauptspeise, Taube, Wild, Weihnachten, Restaurant

MOHNCREPES

150 g Mehl
4 Eier
1/4 Liter Milch

1/4 Liter Sahne
40 g Gestoßener Mohn
1 Prise/n Salz

TAUBENBRUST-FÜLLUNG

160 g Steinpilze
150 g Geflügelleber
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
4 Taubenbrusthälften

- (Wildtauben oder normale
- Tauben)
2 Essl. Honig
2 Essl. Öl

ROTE-BETE-APFEL-RAGOUT

10 g Öl
50 g Zucker
400 g Rote Bete

400 g Äpfel
200 ml Portwein
Mondamin

Mohncrêpes Zutaten zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. In einer Pfanne von 22 cm Durchmesser vier dünne Crêpes backen und etwas auskühlen lassen. (Die Menge reicht für 5-6 Crêpes, weil meist der erste nicht so gut gelingt.) Taubenbrust-Füllung Steinpilze putzen und in feine Streifen schneiden. Geflügelleber waschen und kleinschneiden. 8 Schnittlauchstängel beiseite legen, den Rest in Röllchen schneiden. Pilze und Geflügelleber in 1 El Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch vermischen. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, im restlichen Öl kurz von beiden Seiten anbraten, etwas abkühlen lassen und mit dem Honig einpinseln.

Die Schnittlauchstängel ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren. Je eine Crêpe mit einem Viertel der Steinpilz Leber-Masse füllen, eine Taubenbrusthälfte darauf setzen und die Crêpe zu einem Beutel formen. Vorsichtig mit Schnittlauch zusammenbinden. Im 90 Grad heißen Backofen etwa 35 Min. garen.

Rote Bete Apfel-Ragout Rote Bete und Äpfel in 1 cm große Würfel schneiden. Öl erhitzen und Zucker darin hellbraun karamellisieren lassen. Die Rote Bete zum Karamell geben, anschwitzen lassen, dann die Apfelwürfel dazugeben und mit dem Portwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. köcheln, bis die Rote Bete weich ist. Mit etwas Mondamin leicht binden.

Dazu passen außerdem Brokkoli und frittierte Kartoffelstreifen