



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2019 Chardonnay

Kräftig langanhaltend am Gaumen mit fein eingebundener Säure schmeichelt der trockene QbA Weisswein jedem Geflügelgericht und harmoniert besonders gut mit feinsüßen Mairübchen und dem besonderen Geschmack der Mispelkerne.



ESS
ZIMMER

EssZimmer by Käfer

In der BMW Welt
Am Olympiapark 1 | 80809 München
Telefon 089 358991814

Rezept April von Sternekoch Bobby Bräuer



Taube aus Anjou | Mispelkern | Mairübchen

Zutaten für 4 Personen

2 Tauben **von Delta Fleisch**

Brüste ausgelöst, Keulen und Karkasse fein gehackt

1 Zweig Zitronenthymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Sauce

2 Schalotten, geschält

½ Karotte, geschält

¼ Stange Lauch, gewaschen

1 Stange Sellerie, gewaschen

1 Zehe Knoblauch, geschält

1 Tomate, gewaschen, geschält

Alles in gleichmäßige Würfel geschnitten

1 Löffel Tomatenmark, 1 dl Rotwein, ½ dl Portwein,

½ dl Madeira, Olivenöl

Die Taubenkarkassen in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, Mire Poix (das Gemüse) dazugeben, alles tomatisieren und mit den Weinen ablöschen.

Alles zunächst reduzieren und dann mit kaltem Wasser auffüllen und aufkochen lassen.

Abfetten und ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze simmern lassen. Passieren und kalt stellen.

Zum Klären

200 g Putenbrust, gewolft

2 angeschlagene Eiweiß, Salz

Alles in einer größeren Schüssel miteinander vermischen.

Den Taubenfond dazu geben, alles vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und etwa eine Stunde ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren.

Für die Mairübchen

8 Mairübchen, geviertelt

½ dl Essig, 2 TL Honig, 2 dl Wasser, 5 Wacholderkörner

10 Senfkörner, 5 weiße Pfefferkörner, 10 Korianderkörner

Alles zusammen in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Anschließend die heiße Marinade über die Rübchen geben, alles auskühlen und die Rübchen für 48 Stunden marinieren lassen.

Mispelkern Mousse

½ dl Sahne, ½ dl Milch

2 geröstete Mispelkerne, angeschlagen

1 Blatt Gelatine, Salz, Zitronensaft

0,1 dl geschlagene Sahne

Mich und Sahne aufkochen lassen, die Mispelkerne darin ziehen lassen. Dann alles durch ein feines Sieb passieren. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in Kugelformen abfüllen. Alles schockfrieren, anschließend herausnehmen und im Kühlschrank 5 Stunden auftauen lassen.

Die Taubenbrüste würzen, Zitronenthymian und Olivenöl begeben. Dann vakuumieren und bei 70°C im Wasserbad sechs Minuten garen. Herausnehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Dann in Butter kurz nachbraten.

Anrichten

Das Mispelkernmousse und die Mairübchen versetzt anrichten, Garnituren (**Motti Cress, Bean Blossom, Shiso Purple Cress, Adjii Cress von Koppert Cress**) anlegen. Die Taubenbrüste halbieren und aufsetzen. Tauben-Olivenconsommé angießen.