

Gebratene Taubenbrust auf lauwarmem Bohnensalat mit Kartoffelkrapfen

Zutaten:

4 Taubenbrüste (am Knochen)
200g Prinzessbohnen
50g Tomaten-Concassée
50g getrocknete Tomaten, gewürfelt
50ml Jus
20ml Aceto Balsamico
1 Schalotte, fein gewürfelt
200g Kartoffeln
3 Eigelb

Zubereitung:

Kartoffeln in gesalzenes Wasser geben und zum Kochen bringen. Prinzessbohnen in kochendem Salzwasser blanchieren. Taubenbrüste auf der Hautseite anbraten und minimal Farbe nehmen lassen, dann in der Pfanne bei ca. 180 Grad Celsius für 7-10 Minuten in den Backofen schieben.

Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Eigelbe hinzugeben. Nun mit 2 Esslöffeln gleichmäßige Nocken abstechen und in Butter bei mittlerer Hitze von allen Seiten Goldgelb anbraten.

Die Prinzessbohnen mit den fein gewürfelten Schalotten in etwas Butter anbraten und dann die Jus, den Balsamico sowie die Tomaten hinzugeben. Durchschwenken und mit Salz Pfeffer abschmecken. Die Taubenbrüste aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann vom Knochen lösen. Die Brüste noch kurz von beiden Seiten in Butter Nachbraten und anrichten.

Rezept von Bernhard Wittenbrink

Restaurant Wittenbrink´s Hof

Varnhöveler Str. 51

D-59368 Werne

Telefon: +49 [0] 23 89 –13 66

Fax: +49 [0] 23 89 –98 81 07

Email: info@wittenbrinkshof.de

Web: www.wittenbrinkshof.de