

Marinierte Tauben-Brust mit Salat von Herbst-Gemüse

Für 4 Personen

4 Taubenbrüste	1 TL Olivenöl	2 EL Walnussöl
6 Walnusskerne	1 EL Preiselbeeren, kaltgerührt	0,5 Zitrone
3 EL Sauerrahm	1 EL Balsamico, alt und sämig	6 Steinpilze, mittelgroß
10 Maiskolben, klein	200 g Kürbis	1 EL Kürbiskerne
0,5 Bund Kerbel		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Taubenbrüste in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen rosa garen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz, gehackten Walnusskernen und -öl marinieren. Die Steinpilze in Olivenöl langsam braten. Den Kürbis in ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden, zusammen mit den Maiskolben in einer Pfanne mit aufschäumender Butter langsam garen. Den Sauerrahm mit den Preiselbeeren glatt rühren und dekorativ auf den Teller geben. Das Gemüse und die Pilze mit Aceto Balsamico beträufeln, darauf legen und die Taubentranchen samt Walnuss dazwischen legen. Mit Kürbiskernen und Kerbel dekorieren.

Alexander Herrmann am 07. Oktober 2011