



Fotos Anja Feldwieser-Stütz

TAUBENBRUST

AUF PASTINAKENPÜREE

Die Taube ist oft ein vergessenes, aber durchaus edles Stück Wildbret in unseren Küchen.

VON GASTREBELLIN ANJA FELDWIESER-STÜTZ

ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

PASTINAKENPÜREE

- > 600 g Pastinake
- > 2 Schalotten
- > 1 Zehe Knoblauch
- > 4 EL Butter
- > 400 ml Gemüsefond
- > 100 ml Weißwein
- > 250 g Sahne
- > 2 TL Olivenöl
- > Salz, Pfeffer, Zitrone

TAUBENBRUST

- > 2 Taubenbrüste mit Haut
- > Salz/Pfeffer

DEKO

- > Radieschensprossen

ZUBEREITUNG

- > Pastinake schälen und würfeln. Knoblauch und Schalotten abziehen, fein hacken. Butter erhitzen und Pastinake, Schalotten und Knoblauch darin andünsten.
- > Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
- > Danach die Masse pürieren und durch ein Sieb streichen.
- > Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- > Taubenbrüste in einer Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten, kurz drehen und bei 75 Grad im Ofen auf 57° Celcius Kerntemperatur garen. Ruhen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- > Taubenbrust auf Pastinakenpüree anrichten und mit etwas Olivenöl und Radieschensprossen dekorieren.



Heute bekocht uns Anja Feldwieser-Stütz, bekannt auch als „angieswildekueche“ auf Instagram und aus der „Küchenschlacht“.