



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Chartreuse von der Wildtaube mit Foie gras und Herbstgemüse

Für 4 Personen

4	Taubenkeulen	– Die Taubenkeulen leicht in Butter anbraten. Mit Madeira und Fond ca. 90 Min. zugedeckt schmoren. Fleisch von den Taubenkeulen ablösen.
150ml	Trüffelsud	
100ml	Taubenfond	
150ml	Portwein	
30g	Butter	– Für die Sauce den Garsud sieben und reduzieren, Trüffelsud dazugeben. Mit Butter aufschlagen. Abschmecken.
1	Bouquet garni (Lauch, Selleriegrün, Petersilienstiele Thymian, Lorbeerblatt)	
	Meersalz	– Für den gefüllten Wirsing die Blätter 3 Min. blanchieren. Abtropfen. Abkühlen. Auf 4 Stücke Frischhaltefolie legen. Würzen.
	Pfeffer	
	Gefüllter Wirsing:	
4	Wirsingblätter, hellgrün	– Für die Füllung das Gemüse fein würfeln und kurz in Butter andünsten. Kalt stellen. Putenfleisch in der Küchenmaschine mit Würzung, Eiweiß und Sahne bearbeiten. Gemüsegewürfel und gehackte Trüffel dazugeben. Das Fleisch der Taubenkeulen unterheben. In die 4 vorbereiteten Wirsingblätter füllen und 20 Min. bei 80° im Dampf garen.
1 Essl.	Schalotte	
1 Essl.	Karotten	
1 Essl.	Giersch	
1	Knoblauchzehe	
100g	Putenfleisch, gehackt	
1	Eiweiß	
100g	Sahne	
10g	Trüffel	– Fingerkarotten und Navetten in zwei separate Töpfe mit etwas Wasser, Butter und Zucker garen.
4	Taubenbrüste	
1 Essl.	Olivenöl	– Die Taubenbrüste anklopfen. Würzen. In heißem Öl 3 Min. garen. Würzen. Bei 50° ruhen lassen. Die gewürzte und in Mehl gewälzte Stopfleber nach den Taubenbrüsten rosa braten.
4	Scheiben Foie gras à 50g pro St.	
4	Fingerkarotten	
4	Navetten, klein	
1 Essl.	Butter	– Zum Anrichten die gefüllten Wirsingblätter auf Teller stellen. Mit Trüffelsauce umranden. Gemüse, aufgeschnittene Taubenbrust und Foie Gras dazulegen.
2 Teel.	Zucker	
	Meersalz	