



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

Taubenbrust-mit Trüffel im Brioche und Amaranth

4 Personen:

	Brioche-Teig:	
250g	Mehl	Für den Brioche-Teig, Milch, Hefe, Zucker und Eier in eine Schüssel mit der Hälfte des Mehls kneten. Das übrige Mehl und Salz darüber streuen. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und ca. eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Durchkneten bis der Teig elastisch ist. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3	Eier	
10g	Hefe	
1 Essl.	Milch	
1 Essl.	Zucker	
1 Teel.	Salz	
150g	Butter	
1	Eigelb	Weiche Butter nach und nach dazukneten und wieder zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
1 Essl.	Wasser	Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit er sich einfacher ausrollen läßt.
1 Essl.	Amaranth	
2	Tauben ausgelöst	Für die Taubenbrust-Brioche das Fleisch der Taubenkeulen fein würfeln. Mit Schalotten- und Trüffelstückchen mischen. Auf die zwei Stücke Taubenbrust verteilen. Taubenbrust aufrollen und jeweils in ein Stück Schweinenetz einschlagen. Im Backofen bei 250 Grad etwa 4 Minuten kross und rosa braten. 15 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen. Aus dem Teig vier Kugeln formen, mit Mehl bestäuben und ca. 1 cm dick ausrollen. Die Taubenbrüste darin einwickeln. Mit Eigelb und Wasser gemischt bestreichen. An einem vor Durchzug geschützten Ort gehen lassen bis die Brioche sich verdoppelt haben. Im Backofen bei 180 Grad 10 Minuten backen.
1	Schweinenetz	
1	Schalotte, feingewürfelt	
40g	Burgundertrüffel	
	Für die Sauce:	
250ml	Rotwein	Für die Taubensauce, Schalotte in Ringe geschnitten mit Sonnenblumenöl leicht anbraten. Rotwein und übrige Zutaten zugeben. Bis auf ca. 250ml reduzieren. Zum Schluss Butter und Taubenleber in die Sauce pürieren. Durch ein Sieb streichen. Abschmecken.
1 Essl.	Sonnenblumenöl	
1	Schalotten	
2	Taubenleber	
1 Stk.	Liebstöckel	
250ml	Taubenfond	
40g	Butter	
	Meersalz	
	Pfeffer	
2 Essl	Ol	
	Gemüse der Saison:	
100g	Amaranth	Für die Zubereitung der Gemüse, Kohlrabi und Karotten mit Knoblauch, ungeschält, Rosmarin und Salz in geschlossenem Topf ca. 25 Min. in Gänseschmalz garen. Aus dem Topf nehmen und portionieren. Zu jeder Portion ein Stück Knoblauch geben. Die blanchierte Amaranth kurz in Gänseschmalz schwenken. Abschmecken.
100g	Kohlrabi	
100g	Karotten	
50g	Gänseschmalz	
4	Knoblauchzehe	
1	Rosmarinzweig	
	Meersalz	
	Dekor:	
	Amaranthblüten oder -saaten	Anrichten: Das Gemüse auf die Teller verteilen. Die halbierte Taubenbrust mit Fleur de Sel und frischgemahlene Pfeffer bestreut darüberlegen. Mit der Taubensauce umranden. Amaranth-Blüten darüber streuen

