



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

## Taubenbrust mit Rouennaiser Vinaigrette und getrüffeltem Wurzelgemüse

Für 4 Personen:

Taubenbrust:  
2 Tauben  
8 Wacholderbeeren  
8 Waldminzeblätter  
4 Thymianzweige  
1 TL Zucker  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

Taubenfond:  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 l Rotwein  
4 Lorbeerblätter  
1 Thymianzweig

Taubenfarce:  
4 Taubenkeulen  
1 Ei  
50 Sahne  
g Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

Zum Einwickeln:  
2 dünne Roggenmischbrotscheiben  
50 g Butter  
Frischhaltefolie

Rouennaiser Vinaigrette:  
100 g Tauben-Innereien; Herz, Leber  
1 Schalotte  
2 Champignons  
2 EL Essig  
250 ml Taubenfond  
100 ml Butter  
Sonnenblumenöl

- Für die Taubenbrust die Taube auslösen und die Brüste mit den Wacholderbeeren, der Minze, Thymian, Zucker, Meersalz und Pfeffer würzen.
- Für den Fond die Taubenkarkasse mit dem Gemüse rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und etwa 45 Minuten köcheln lassen. Sieben.
- Für die Farce die ausgelöste Taubenbrust durch den Fleischwolf sehr fein drehen. Würzen. Das Ei und die Sahne untermixen. Abschmecken.
- Zum Einwickeln die Frischhaltefolie ausbreiten. Darauf das Roggenmischbrot ohne Rinde legen. Die 2 Brüste gegenüber legen und gleichmäßig mit der Taubenfarce bestreichen. Mit der Frischhaltefolie feste einwickeln und bis zum Braten liegen lassen
- Vor dem Braten die Frischhaltefolie entfernen und 6 Minuten im Backofen bei 180 Grad garen. Herausnehmen und ruhen lassen.
- Mit zerlassener Butter bestreichen und die Thymianblättern darauf verteilen.
- Für die Vinaigrette die klein geschnittenen Innereien, Schalotten und Champignons mit Butter, Sonnenblumenöl leicht rösten. Mit Essig und Taubenfond aufkochen. Pürieren. Sieben und würzen. Abschmecken. Dann etwas Öl dazugeben.