



# Rosa Wildtaubenbrust in Serrano Schinken

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 8m

• **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die kleine, schicke, saisonale Vorspeise in der Jagdsaison

## Zutaten

- 4/2 ausgelöste Wildtaubenbrüste
- 1 Thymianzweig zum Mitbraten
- 50 g Serrano Schinken in Scheiben
- Etwas Feldsalat
- Etwas roten Frisée Salat
- Etwas gelben Frisée Salat
- 50 g frische Pfifferlinge
- 30 - 40 g Walnüsse
- Croutons von 2 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
- Etwas Balsamico
- 4 Cl gutes Walnussöl
- 2 Cl trockener Sherry
- 1 Tl Senf
- 1/2 Tl Honig
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Salate putzen, mundgerecht zupfen und für 30 min. in kaltem Wasser knackig auffrischen. Danach trocken schleudern oder auf einem Küchentuch geben.

### **Schritt3**

Die geputzten Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern.

### **Schritt4**

Auf gleiche Größe schneiden und in einer Stielpfanne mit etwas Butterschmalz 3 - 4 min. braten, salzen, pfeffern

### **Schritt5**

De Toastbrotwürfel in etwas Butter goldgelb anrösten, salzen und pfeffern, auch die Walnüsse etwas anrösten.

### **Schritt6**

Der Dressing;

### **Schritt7**

Aus Balsamico, dem Senf, dem Sherry, Honig, Salz, Pfeffer, sowie dem Walnussöl einen kräftig - pikanten Dressing rühren.

### **Schritt8**

Die Taubenbrüste:

### **Schritt9**

Die ausgelösten, parierten Taubenbrüste pfeffern, wenig salzen und in Serrano Schinken hüllen. (Der Schinken macht alles salziger)

### **Schritt10**

In heißem Butterschmalz mit einem frischen Thymianzweig von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt11**

Für ca. 3 - 4 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, prüfen, rosa zu Ende garen.

### **Schritt12**

Danach weitere 2 - 3 min. ausruhen lassen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Aus den vorbereiteten Salaten, nach dem Farbenspiel ein buntes Arrangement zusammenstellen und mit der Walnuss Vinaigrette marinieren.

### **Schritt15**

Die Croutons, Pfifferlinge und Walnüsse verteilen und darauf die dünn tranchierte Taubenbrust drappieren.

### **Schritt16**

Dazu reiche ich gerne geröstetes Brot mit einer überbackenen

### **Schritt17**

Pilz - Duxelles und geriebenem Parmesan.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen, Wild, Wildtaube **Tags:** edel, einfach, jagdsaison, saisonal, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosa-wildtaubenbrust-in-serrano-schinken/>