

# Wildtaubenbrust in Seranoschinken, auf buntem Linsensalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas Ausgefallenes in der Jagdsaison; als kleines leckeres Vorgericht

## Zutaten

- 4 frische Wildtaubenbrüstchen
- 50 - 60 g Serano Schinken, dünn geschnitten
- 1/4 l trockener Rotwein
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas Tomatenmark
- 1 Glas brauner Wild Fond aus dem Supermarkt
- Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 Pfefferkörner, 5 - 6 gestoßene Wacholderbeeren
- Für das Linsengemüse:
  - 100 g bunte Linsen, eingewecit
  - 2 Schalotten, gewürfelt
  - 1/2 kleine Möhre, gewürfelt
  - 50 g Stausensellerie, gewürfelt
  - 1 kleine Stange Frühlingslauch, gewürfelt
  - 1 Fleischtomate, abgezogen, entkernt, gewürfelt
  - 1 kleiner, saurer Apfel, gewürfelt
  - 2 - 3 El Walnussoel
  - 2 - El Apfelessig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Soße:

## **Schritt2**

Die zunächst Taubenbrüstchen auslösen, die Knochen etwas hacken und in Öl scharf anrösten. Das Röstgemüse und einen 1/1 El Tomatenmark dazu geben, zusammen ca. 2 min. glacieren.

## **Schritt3**

Mit 1 Lorbeerblatt, einigen gestoßenen Pfefferkörner und Wacholderbeeren, würzen. Zunächst mit dem Cognak und dem Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen. Danach den Wildfond aufgießen, 2 - 3 Stunden köcheln lassen.

## **Schritt4**

Passieren und recht konzentriert auf die benötigte Menge einkochen lassen. Einige Tropfen Balsamico nach Geschmack hinzu geben und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter "aufmontieren", aufmixen.

## **Schritt5**

Der Linsensalat:

## **Schritt6**

Das gewürfelte Gemüse glasig anschwitzen, die gewaschenen

## **Schritt7**

Linsen dazu geben, "al dente kochen", die Flüssigkeit fast völlig verkochen. Die Apfelwürfel und zuletzt die Tomate Concassée dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Apfelessig und Walnussöl anmachen, herzhaft nachschmecken.

## **Schritt8**

Die Taubenbrüstchen:

## **Schritt9**

Würzen und kurz in brauner Butter, 1 - 2 min. anbraten.

## **Schritt10**

Heraus nehmen, in Schinken wickeln und im Backofen 5 - 6 zu min. zu Ende braten.

## **Schritt11**

2 - 3 min. ausruhen lassen, prüfen, die Brüstchen sollten „auf dem Punkt“ rosa gebraten sein.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Den lauwarmen Linsensalat „mittig“ auf einem dekorativen Vorspeiseteller anrichten,

#### **Schritt14**

Die Taubenbrüstchen 1 mal tranchieren und mit dem Anschnitt nach oben placieren.

#### **Schritt15**

Die Balsamico Jus nicht über die rosa Schnittfläche geben, sondern angießen, ev. einige kleine Frisée Blättchen dazu garnieren.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen, Wild, Wildtaube **Tags:** leicht, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildtaubenbrust-in-seranoschinken-auf-buntem-linsensalat/>