

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 Walussoel
- 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/>