



Wildtaubenbrust mit Feigensenf und Rotwein-Pfeffersoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die bevorstehende Jagdzeit, edel und lecker, einfach und schnell

Zutaten

- 2 große Wildtauben, küchenfertig (1/2 Brust p. P.)
- 4 gehäufte Tl Feigensenf
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- ½ l trockener Rotwein
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- Wildgewürze, Salz, Pfeffer
- Etwas Butterschmalz, Öl
- 300 g Röstgemüse aus groben Zwiebeln, Möhren, Sellerie
- 1 Tl Tomatenmark
- 4 El geriebenes Weißbrot
- Für die Beilage:
- 400 g Fingernudeln blanchiert, der Einfachheit halber aus dem Supermarkt
- 300 g feste, geputzte Steinpilze in groben Stücken
- 300 g grüner Spargel in 3 cm langen Stücken
- Etwas Butter
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst aus den Tauben die Brüstchen mit dem Flügel heraus schneiden und mit Wildgewürz, Cognac, Rotwein und etwas Öl

Schritt2

ca. 2 Stunden marinieren.

Schritt3

Der Soßenansatz:

Schritt4

Die Karkasse und die Keulen klein hacken, in heißem Öl anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Das Röstgemüse und das Tomatenmark dazu geben, 2 - 3 min. auf der Flamme glacieren.

Schritt6

Mit etwas Wasser, Rotwein, dem braunen Wildfond und dem Einlegefond aufgießen, bedecken.

Schritt7

Ca. 2 Stunden leise auskochen lassen, danach passieren und auf die benötigte Menge von 8 - 10 El reduzieren.

Schritt8

Gut mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, vor dem Servieren ev. noch etwas braune Butter unterrühren.

Schritt9

Das Gemüse und die Fingernudeln:

Schritt10

Die Steinpilze putzen, mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern und in gleichmäßig große Stücke schneiden.

Schritt11

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker „bissfest“ blanchieren. Sofort abkühlen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt12

Zunächst die Steinpilze in Butter scharf anbraten, würzen, Farbe nehmen lassen.

Schritt13

(Nicht zuviel auf einmal in die heiße Pfanne geben, ev. in 2 Partien braten)

Schritt14

Dann folgen die Spargelstücke für weitere 2 - 3 min., salzen pfeffern. In einer 2. Pfanne die

Fingernudeln in Butter braten, bräunen und mit dem Gemüse mischen, schwenken und die Petersilie dazu geben.

Schritt15

Die Taubenbrüstchen:

Schritt16

Aus der Marinade nehmen, salzen und pfeffern, in heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, die Pfanne zurückziehen.

Schritt17

Jeweils mit einem Tl Feigensenf einstreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Für 4 - 5 min. in der obersten Schiene des auf 180 ° C vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt18

Danach bei geöffneter Tür noch 2 - 3 min. „ausruhen“ lassen, rosa halten.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Das Steinpilze - Spargelgemüse mit den Schupfnudeln auf vorgewärmten Tellern portionieren, die Brüstchen nur einmal schräg tranchieren, obenauf anrichten.

Schritt21

Die Rotwein - Pfeffersoße drum herum geben, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Wild, Wildtaube **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildtaubenbrust-mit-feigensenf-und-rotwein-pfeffersosse/>