



# 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/>