



GRANTSCHEN



Crepinette vom Etoffee Täubchen und Gänsestopfleber auf Gewürzglace

(für 4 Personen)

zutaten

2 Etoffee Täubchen à 500 g
100 g Gänsestopfleber
100 g Geflügelfarce
100 g Schweinenetz

Gänsestopfleber Royal:
40 g passierte Gänsestopfleber
2 Eier, 2 EL Cognac
4 Scheiben Brioche
100 ml Sahne
Salt & Pfeffer

Sauce:
100 g Röstgemüse
1/8 l Gewürztraminer Auslese
2 EL Madeira
1 EL Honig
1 Rosmarinzweig
1 l Geflügelfond
1 EL Cognac
1 TL Lebkuchengewürz
1 Lorbeerblatt

zubereitung

Die Taube auslösen. Aus den Karkassen und Parüren die Sauce ansetzen und mit Aromaten und Gewürzen auf 1/3 einkochen lassen. Die Sauce abpassieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die ausgelösten Keulen und Innereien in kleine Würfel schneiden, für Salami. Die Gänsestopfleber in 4 Stifte á 15 g schneiden und in die Spinatblätter einwickeln. In die Taubenbrust längs eine Tasche einschneiden und leicht plattieren, mit Salz & Pfeffer würzen und dünn mit Geflügelfarce bestreichen. Den Gänsestopfleberkern in die Tasche einlegen, mit der Geflügelfarce verschließen und in das Schweinenetz einschlagen, anschließen mit Salz & Pfeffer würzen. Die gefüllte Taubenbrust anbraten und im Backofen bei 200°C 9-12 min rosa braten. Ragout aus Keulen und Innereien abraten, mit 4 EL Taubensauce ablöschen und glacieren. Die Brioche-scheiben rund ausstechen und 10 min. in die Gänsestopfleber Royal einweichen. Anschließend in schäumender Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Gänsestopfleber-Brioche in die Tellermitte legen, Salmi im Kreis darum anrichten. Die Taubenbrust der Länge nach halbieren und auf das Brioche legen; mit Gewürzglace saucieren.



bareiss

Claus-Peter Lumppp

weinempfehlung

Grandor trocken, im Barrique gereift