

# Taube in herber Gesellschaft



## Miéral-Taube, Rhabarber, Zwiebel, Grenadine

### Miéral-Taube

2 Tauben  
Salz und Pfeffer  
geklärte Butter  
½ Zimtstange

Kopf und Krallen entfernen, ausnehmen, auswaschen. Trockentupfen. Taube am Torso würzen und in geklärter Butter anbraten. Zimtstange beigegeben, mitbraten und Taube bei 80 °C 2 ½ Stunden im Ofen garen. Vor dem Servieren die Brüste abtrennen und auf der Hautseite knusprig anbraten.

### Für die Sauce

2 Schalotten  
20 ml trockener Sherry  
20 ml Trüffel Fond  
100 ml Basisfond [Kalbsfond]  
½ TL Rohrzucker  
10 g kalte Butter  
Salz und Pfeffer

Schalotten klein schneiden. Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren, Schalotten, Pfefferkörner und etwas Salz beigegeben und mit Sherry ablöschen. Stark einreduzieren. Trüffel Fond zugeben, nochmals reduzieren und Basisfond dazugeben. Am besten nach dem Braten der Taubenbrüste den Torso klein hacken und noch zur Sauce geben. Etwas reduzieren. Danach durch ein feines Mikrosieb passieren und etwas kalte Butter einrühren. Abschmecken.

### Zwiebel, eingelegt mit Grenadine

10 g Zucker  
50 ml Weissweinessig

5 g Salz  
150 ml Wasser  
2 g Senf  
Estragon  
8 ml Grenadine  
100 g Silberzwiebeln

Zutaten aufkochen, Zwiebeln hinzugeben. Vakuumieren, bei 59 °C 15 Minuten sous vide garen.

### Zwiebelpüree

20 g Butter  
500 g Zwiebeln  
200 ml Rahm  
100 g Risottoreis  
Salz, Pfeffer

Zwiebeln in Brunoise schneiden, in Butter anschwitzen, würzen und Risottoreis hinzugeben. Brühe und Rahm aufgiessen, abdecken und kochen, bis die Zwiebeln weich werden. Reduzieren und mixen.

### Rhabarber-Tuile

1 Blatt Soja-Crêpe  
Rhabarberfond

Die Soja-Crêpe mit dem Fond bestreichen, auf eine Silpatmatte streichen und bei 160 °C 5–6 Minuten backen. Danach sofort in die gewünschte Form bringen.

### Rhabarber, frittiert

Rhabarberschale

Bei 180 °C frittieren.

### Rhabarbergrundfond

50 g Zucker  
500 ml Weisswein  
100 g Rhabarberschale  
Lorbeerblatt

1 Nelke  
Etwas Zitronenschale  
2 Stangen Rhabarber

Zucker karamellisieren, Rhabarberschale dazugeben. Mit Wein ablöschen und auf 300 Milliliter reduzieren.

### Eingelegter Rhabarber

Rhabarber dünn auf der Maschine in längliche Streifen schneiden und in dem heissen Fond kurz aufkochen lassen.

### Rhabarber in Grenadine eingelegt

150 ml Rhabarberfond  
10 ml Grenadinesirup  
1 Stange Rhabarber

Fond aufkochen, Rhabarber darin einlegen und auskühlen lassen. Der Rhabarber sollte knackig bleiben.

### Rhabarberchutney

160 g Rhabarber, grün  
60 g Zucker  
125 g Rhabarbercoulis Boiron  
38 g Zucker  
8 g Pectine jaune  
38 ml Zitronensaft  
6 g Gelatine

Gewürfelten Rhabarber mit Zucker mischen und 12 Stunden ziehen lassen. Coulis hinzugeben, aufkochen. Zucker und Pectine jaune mischen und auf den Rhabarber geben. 3 Minuten kochen, danach Zitronensaft und Gelatine zugeben.

Alle Komponenten dekorativ anrichten und garnieren.