



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | April 2013

# *Farcierte Taubenbrust mit Petersilie und Vinaigrette von gelben Möhren*

*Von Kim Raub vom Historischen Gasthaus HADDEBY*



## **Zubereitung**

### **Petersilienfarce**

Die Hähnchenbrust ohne Haut und Sehnen in kleine Würfel schneiden. Kräftig salzen und kalt stellen. Anschließend im Küchenmixer fein zu einer Farce pürieren.

2 EL Butter erhitzen so das sie eine schöne braune Farbe angenommen hat, danach durch ein Sieb streichen. Die Petersilie in kochendem Salzwasser blanchieren, sorgfältig ausdrücken und kleinmixen und unter die Farce mengen.

### **Zutaten für vier Personen**

#### **Petersilienfarce**

70g Hähnchenbrust  
Salz  
4 EL Butter  
100g Petersilie  
80g Sahne

#### **Taubenbrust**

2 Tauben

#### **Vinaigrette von gelben Möhren**

1 gelbe Möhre ca.200g  
Salz 50ml Apfelessig  
etwas Vanille  
35g Rohrzucker  
10g grober Wikingersenf  
120ml Walnussöl  
50ml Apfelsaft

#### **Salat**

Wilde Rauke, Löwenzahn  
Gänseblümchen, Taubnessel  
und Wildblüten

*...weiter auf Seite 2*

Nach und nach 50g Sahne und die braune Butter hinzufügen und verrühren.

### **Taubenbrust**

Backofen auf 160°C vorheizen. Die Taubenbrüste auslösen und die Haut entfernen. Mit der Farce bestreichen und 8 Minuten im heißen Ofen garen. Herausnehmen und 3-4 Minuten ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden

### **Vinaigrette von gelben Möhren**

Möhren schälen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Apfelessig, Rohrzucker, Vanille, Walnussöl und Senf mixen dann die Möhren mit den Apfelsaft zugeben und nochmals gut durch pürieren.

### **Anrichten**

Salat schön waschen, trockenschleudern und anrichten dann die Taubenbrust geschnitten anlegen und zum Schluss mit Vinaigrette servieren.

