

Gebratene Sauerländer Taubenbrust auf jungem Lauch mit Blutwurst-Ravioli, Pfifferlingen und Essig-Zwetschgen

Zutaten für 4 Personen

8 Stck ausgelöste Taubenbrüste
200g Blutwurst
200g Pfifferlinge
2 Bund jungen Lauch
8 Stck Zwetschgen
¼l Kalbsjus

Nudelteig

250g griffiges Mehl
4 Stck Eigelb
3 EL Olivenöl
2 EL Wasser

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,
Vollrohrzucker, Muskatnuss, Madeira,
alter Balsamico, Erdnussöl zum Braten,
Butter, Thymian, Zimtblüten, Piment

Zubereitung:

Nudelteig

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in Folie einschlagen. Mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Die Blutwurst in 8 fingerdicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer und einigen Thymianblättern würzen. Den Nudelteig mit der Maschine sehr dünn ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Die Blutwurstscheiben auf die Teigplatte verteilen und zu Ravioli einschlagen. Mit einem Ausstecher nun Raviolis ausstechen. Auf Pergamentpapier mit etwas Mehl im Kühlschrank verwahren.

Die Taubenbrüste in einer beschichteten Pfanne in Erdnussöl ringsum anbraten. Aus Pfefferkörnern, Zimtblüten und Piment im Mörser eine Gewürzmischung herstellen und die Taubenbrüste damit würzen. Im Ofen bei 80 °C ca. 20 Minuten garen.

Die Zwetschgen vierteln und entkernen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter mit Vollrohrzucker karamellisieren und die Zwetschgen zugeben. Mit 2 bis 3 Esslöffeln altem Balsamico ablöschen. So lang kochen lassen, bis die Flüssigkeit sämig ist.

Den jungen Lauch schräg in Stücke schneiden und mit den Pfifferlingen in einer Kasserolle in etwas Butter kurz sautieren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Gemüse sollte noch Biss haben. So behält es seinen Geschmack und auch die Farbe.

Sauce

Eine Tasse Madeira in einer Kasserolle reduzieren und mit Jus auffüllen. Bis auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Vom Herd nehmen und einige Zweige Thymian darin ziehen lassen.

Nun die Ravioli in reichlich wallendem Salzwasser 2 Minuten kochen und zusammen mit den Beilagen anrichten. Die Taubenbrüste tranchieren und kurz vor dem Anrichten mit etwas Meersalz nachwürzen.

Tipp: Aus dem Grün des jungen Lauchs lässt sich mit Olivenöl im Mixer leicht ein grünes Öl herstellen. Die gibt als Garnitur dem Gericht eine besondere Note.