

Taube von ‚Theo Kieffer‘

Boudin Noir | Pistazie | Purple Curry

-Rezeptur für 8 Menu-Portionen-

Tauben

4 Tauben à 680 g mit Kopf und Krallen, gut abgehangen (gerne von Theo Kieffer aus dem Elsass)

500 g Gänseschmalz

100 g Butter

8 EL Pflanzenöl

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

6-8 Eßl. herkömmliche Geflügel- oder Taubenjus

Salz, Pfeffer

Bei den Tauben die Keulen ablösen und mit einem Querschnitt halbieren, sodass man die Wirbelsäule entfernen kann und die beiden Brüste auf der Karkasse zurückbleiben. Von Innereien und Blut befreien, mit einem Küchentuch trocknen und säubern. Eventuell verbleibende Federn und Federstiele zupfen.

Bei den Keulen die Krallen abschneiden und eventuell verbliebene Federn und Federstiele auszupfen.

Die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und scharf auf der Hautseite anbraten. Kurz wenden und anschließend im Ofen bei 80 °C im geschmolzenen Gänseschmalz liegend für 6 Stunden konfieren.

Von den konfierten Keulen das Fleisch ablösen und mit den Fingern vorsichtig in feine Segmente / Streifen ‚zerpflücken‘.

Das Keulenfleisch dann mit der Jus schön ‚schlotzig‘ verkochen bis fast alle Sauce von dem Keulenfleisch aufgesogen wurde, danach behutsam abschmecken.

Zum Schluss 2-3 Eßl. Purple Curry Sauce mit hinzugeben.

Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite scharf anbraten, anschließend die Hitze reduzieren und die Butter, sowie Thymian und Rosmarin zugeben. Die Tauben mit der aufgeschäumten Butter arosieren, danach für 4 Minuten in den 200 °C heißen Backofen geben und anschließend für 35 Minuten im Hold-O-Mat bei 62 °C ruhen lassen. Vor dem Servieren die Taubenbrüste erneut in Butter arosieren, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Anschließend die Brustseite mit einem Bunsenbrenner oder Heißluftfön abflämmen und ‚krossen‘ und von der Karkasse schneiden.

Purple Curry-Sauce

6 große Schalotten, geschnitten
4 Knoblauchzehen
40g Purple Curry
250 ml Rotwein
200 ml rote Reduktion
200 ml Kalbsjus (siehe Grundrezepte)
125 ml roter Portwein
125 ml stark reduzierter Geflügelfond
100 ml Rotweinessig (Forumessig)
2 EL Rote Bete Granulat
4 EL Olivenöl
1 TL Xantana
35 g kalte Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit dem Curry bestäuben und rösten lassen. Mit Forumessig ablöschen und mit Rotwein, Portwein und roter Reduktion auffüllen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Nun Geflügelfond und Kalbsjus dazugeben und wieder um ein Drittel reduzieren lassen. Anschließend durch ein Spitzsieb passieren, leicht mit Xantana binden und mit rote Bete Granulat einfärben. Dann durch ein Microsieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die kalte Butter einmontieren.

Pfifferlinge

200 g kleine ausgesuchte Pfifferlinge
20 g Blattpetersilie
½ Knoblauchzehe
Butter
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge putzen, waschen & trocknen. Petersilie und Knoblauch fein hacken. Die Pilze in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt ein wenig Butter, Knoblauch und Petersilie dazugeben.

Spitzkohl-,Sushi'

1 Kopf Spitzkohl
50 g Butter
15 g Ingwer
30 g Nussbutter
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen, anschließend 4 große Kohlblätter herunter nehmen und diese der Länge nach halbieren und den Strunk entfernen. Danach die Blätter in kochendem Salzwasser 20 Sekunden lang blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend leicht überlappend nebeneinander zu einem Rechteck legen und zwischen einem Küchentuch mit einem Nudelholz flach rollen. Den restlichen Kohl vierteln, den Strunk entfernen und in 2 mm dünne Streifen schneiden. Anschließend die Kohlstreifen in der Butter farblos anschwitzen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Kohlstreifen mit dem fein geriebenen Ingwer abschmecken und anschließend in einem Tuch die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die vorbereiteten Spitzkohlblätter auf eine Frischhaltefolie legen, mit Nussbutter bestreichen und mit Salz, Pfeffermühle und Muskatnuss würzen. Die Spitzkohlstreifen auf die Blätter drapieren, so dass 2,5cm dicke Rollen gerollt werden können. Dann die Spitzkohlrollen fest in der Klarsichtfolie einrollen und für 30 Minuten kalt stellen. Danach die Rolle in 2,5 cm dicke Stücke schneiden und in einem Bambuskorb etwa 5 Minuten bei sanfter Hitze dämpfen. Zum Anrichten mit brauner Butter bestreichen und mit Fleur de Sel leicht würzen.

Selleriepüree

1 kg Knollensellerie
250 g Staudensellerie
200 g Sahne
100 g Butter
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss

Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden.
In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Salz und Zucker dazugeben und weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen und den Sellerie im Topf auf niedriger Stufe ausdämpfen lassen. Nun die Sahne dazugeben und die ganze Flüssigkeit verkochen lassen.
Die Masse mit der Butter im Thermomix zu einem glatten Püree verarbeiten.
Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Staudensellerie waschen und die harten Fasern entfernen.
Nun gleichmäßige, kleine Würfel mit einer Kantenlänge von 2mm daraus schneiden und diese in Salzwasser blanchieren. Das Selleriepüree in einer Sauteuse warm rühren und zum Schluss die Staudenselleriewürfel dazugeben.

Sellerie-Espuma

200 g Selleriepüree
2 Eier
160 g Traubenkernöl
2 g Xantana
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss

Das Selleriepüree mit den Eiern und dem Xantana im Thermomix zu einer homogenen Masse mixen. Anschließend das Traubenkernöl bindfadenweise einfließen lassen und darin emulgieren. Zum Schluss mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.
Die Masse in einen iSi-Siphon füllen, mit zwei Kapseln begasen und bis zu Verwendung bei 65°C im Wasserbad warm stellen.

Sellerie-Engelshaar

500 g Knollensellerie
750 g Pflanzenöl
Salz

Die Sellerieknolle schälen und mit einer Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden.
Daraus möglichst lange, dünne Streifen schneiden und diese kurz in Salzwasser blanchieren, danach auf Küchenpapier legen bis sie völlig trocken sind.
Die Streifen bei 160°C im Öl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nachtrocknen (Hold-o-Mat)

Pistaziencrème

300 g Milch
100 g Wasser
20 g braunen Zucker
5 g Gellan
200 g Pistazienpaste
Salz, Zucker

Wasser & Gellan vermischen. Zucker, Milch & Gellanwasser zusammen aufkochen, die Pistaziencrème dazugeben und alles gut verrühren.

Komplett abkühlen lassen und im Thermomix zu eine homogenen Masse mixen – ggf. etwas Pistazienaroma (SOSA), sowie grüne Lebensmittelfarbe zugeben. Abschmecken mit Salz & Zucker

Blutwurst-Praline

250 g frische Blutwurst (Boudin noir)
½ Stk. Granny Smith-Apfel
1 Eßl. Butter
2 Eßl. confierte Schalottenwürfel
½ Espressolöffel gehackten Majoran
1 Eßl. gehackte Petersilie
Pfeffer

800 ml Apelsaft
Prise Zucker
35 g vegetarische Gelatine

Temperierte Blutwurst aus der Haut pellen und mit Gummihandschuhen in den Händen ‚zermatschen‘.

Äpfel in feine Würfel schneiden (2mm Kantenlänge) und in Butter rasch ansautieren, abkühlen. Schalotten, Äpfel & Kräuter zu der Blutwurst geben, abschmecken.

In Silikon-Kugelmatten geben und 2 Std. einfrieren, danach aus der Matte nehmen & mit Zahnstochern aufspießen, wieder einfrieren.

Apfelsaft mit Zucker um die Hälfte reduzieren, auf 80 Grad Celsius abkühlen und die Gelatine einrühren – ggf. nochmals erwärmen, jedoch nicht kochen.

Die gefrorenen Blutwurstkugeln in der heißen Flüssigkeit 2 mal tauchen und anschließend den Zahnstocher entfernen.

Die Kugeln zirka 45-60Min. im Hold-o-Mat (64 Grad) temperieren.

Anrichten

Alle Bestandteile dekorativ auf einem vorgewärmten Teller arrangieren.

Die Taubenbrüste tranchieren und auf dem Teller platzieren.

Die Sauce dekorativ angießen, den Rest à part reichen.

Etwas Selleriepüree in ein warmes Schälchen geben, einen Teil der ansautierten Pfifferlinge obenauf, dann das Taubenkeulenfleisch. Das Sellerie-Espuma und das Engelshaar obenauf.