

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 6. September 2022** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Dennis Börner**

**Wachtelbrust mit Blumenkohlpüree, Blumenkohl-Möhren-Gemüse und Holunder-Rotweinsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Taubenbrust:**

4 ausgelöste Taubenbrüste  
 2 Knoblauchzehen  
 100 g Butter  
 3 Zweige Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Taubenbrust waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Taube in einer Pfanne mit Butter anbraten. Nach einer Minute wenden und mit Pfeffer, Knoblauch und Kräutern würzen. Für 10 Minuten und den Ofen geben.

**Für das Blumenkohlpüree:**

½ Blumenkohl  
 2 mehligkochende Kartoffeln  
 100 ml Sahne  
 150 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen und kleinschneiden. Kartoffeln schälen und fein würfeln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Sahne und Butter pürieren. Muskatnuss reiben. Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für das Fingermöhren-Blumenkohl-Gemüse:**

½ Blumenkohl  
 6 Stück Fingermöhren, mit Grünstrunk  
 1 Schalotte  
 50 g Bacon  
 50 g Butter  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 1 Msp Currypulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen und Röschen voneinander trennen. Möhren waschen und ggf. schälen. Beides in einem Topf mit kochendem Salzwasser 6 Minuten kochen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Bacon auch fein würfeln. Beides zusammen in einer Pfanne mit Butter anrösten. Möhren und Blumenkohl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben.

**Für die Holunder-Rotwein-Sauce:**

30 g schwarze Johannisbeeren  
100 ml Holundersaft  
1 Zitrone  
100 g kalte Butter  
100 ml Gemüsefond  
100 ml Rotwein  
1 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian

Braunen Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz der Taubenbrust mit Holundersaft und Rotwein aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und zur Sauce geben. Mit Gemüsefond ablöschen, 10 Minuten einkochen lassen und Rosmarin und Thymian entnehmen. Sauce mit kalter Butter binden. Johannisbeeren waschen und hinzugeben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Abrieb von der Zitrone sowie ein wenig Zitronensaft hinzugeben.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Kresse  
1 Beet Rotkohlsprossen  
Öl, zum Beträufeln  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kresse mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.