

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2022** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Maurice Alt

**Taubenbrust mit Portwein-Jus, blanchiertem Romanesco
und Belugalinsen mit Rote Bete**

Zutaten für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

1 ausgenommene, küchenfertige Taube
mit Haut
1 Knoblauchzehe
125 g Butter
2 Zweige Thymian
1 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Taube waschen, trockentupfen und Taubenbrüste auslösen. Taubenflügel und -beine für die Jus beiseitelegen. Taubenbrüste beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Haut ca. 1 Minute scharf anbraten. Butter hinzugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Thymian, Rosmarin sowie Knoblauch in die Pfanne geben und die Taubenbrüste wenden. Taubenbrüste drei- bis viermal mit der Butter übergießen. Anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Portwein-Jus:

1 Stück Markknochen, vom Rind
1 Schalotte
125 g kalte Butter
300 ml roter Portwein
200 ml Rinderfond
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl glasig andünsten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Markknochen ebenfalls hinzugeben und das Ganze mit Portwein ablöschen. Taubenflügel und -beine zur Jus für den Geschmack hinzugeben und mitgaren. Portwein auf 1/3 einreduzieren und mit Rinderfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter montieren, sodass eine schöne Sauce entsteht. Kräuter, Markknochen, Taubenflügel und -beine vor dem Servieren aus der Sauce nehmen.

Für die Belugalinsen:

100 g Belugalinsen
2 kleine Knollen vorgekochte Rote Bete
Butter, zum Anbraten
1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
1 Zitronengrasstange
Balsamico-Essig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitronengras mit einem Messer andrücken. Linsen in kaltem Wasser mit Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Zitronengras ansetzen und zum Kochen bringen. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Lorbeerblatt und Zitronengras entfernen und Linsen in einem Sieb abgießen. Rote Bete klein würfeln.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Linsen darin schwenken und die gewürfelte Rote Bete hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Balsamico-Essig abschmecken.

Für den Romanesco:

½ halber Romanesco

Romanesco waschen und die Röschen in einem Topf mit Wasser blanchieren.

Für die Garnitur:

½ Bund Kerbel

Kerbel waschen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.