HAUSTAUBE MIT RADICCHIO-RAVIOLI, PARMESAN-VELOUTÉ

Der nussige Geschmack der Parmesan-Velouté ergänzt den leichten Wildgeschmack der Taube.

HAUSTAUBE
2 Haustauben, küchenfertig (Leber aufbewahren)
4 Scheiben hauchdünn geschnittener Prosciutto
je 50 g Sellerie, Karotten und geschälte Schalotten klein geschnitten
1 El Tomatenmark
100 ml Rotwein (Blauburgunder)
150 ml Geflügelfond
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
Butterschmalz zum Anbraten
Butter zum Montieren

NUDELTEIG
500 g griffiges Mehl
4 Dotter, 4 Eier

RADICCHIO-RAVIOLI
4 Kopf Radicchio
2 Schalotten, geschält und fein geschnitten
1 Scheibe Bauchspeck, in feine Würfel geschnitten
1 Tl Honig
1 vollreife Birne, geschält, entkernt und in feine Würfel geschnitten
4 cl Weißwein
2 cl Birnensaft
1 Spritzer weißer Balsamico
je 4 Blätter Salbei- und Petersilienblätter, in feine Streifen geschnitten
150 g Nudelteig
Eidotter zum Bestreichen
200 ml roter Traubenmost
Butter zum Montieren
60 g Bohnen & Bohnenkerne, gekocht
10 g Weißbrotwürfel, geröstet
Salz und Cayennepfeffer

PARMESAN-VELOUTÉ
3 Schalotten, geschält und klein geschnitten
20 g Champignons, klein geschnitten
1 Scheibe Bauchspeck
je 1 Salbei- und Blattpetersilienzweig
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
4 cl Noilly Prat
300 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
1 El Crème fraîche
70 g frisch geriebener Parmesan
1 Spritzer weißer Balsamico
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

HAUSTAUBE

Von den Tauben die Keulen abtrennen, den Mittelknochen herauslösen und die Keulen leicht plattieren. Die Taubenleber in 4 Stücke schneiden und im Prosciutto einschlagen. Die eingewickelte Leber auf die Keulen setzen und einschlagen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Tauben und Keulen in Butterschmalz kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen. Das Gemüse scharf anbraten und das Tomatenmark zugeben. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen. Die Kräuter dazugeben. Die Tauben sowie die Keulen auf das Gemüse setzen, luftdicht verschließen und bei 160 °C ca. 8 Minuten schmoren. Die Tauben herausnehmen und weitere 10 Minuten warm gestellt ruhen lassen. Die Keulen im Sud noch weitere 8 Minuten schmoren. Danach auch diese warm stellen (50 °C Kerntemperatur). Die Taubenbrüste von der Karkasse lösen und warm stellen. Die Karkassen klein schneiden und in den Schmorfond geben. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Butter aufmontieren.

NUDELTEIG

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

RADICCHIO-RAVIOLI

Radicchio zuputzen und in lauwarmem Wasser waschen, anschließend trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Speck im Honig leicht karamellisieren. Die Birnen zugeben und mit Weißwein und dem Birnensaft ablöschen. Den Saft fast vollständig reduzieren lassen. Den Radicchio zugeben und gut umrühren. Mit Balsamico, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterheben und auskühlen lassen.
Den Nudelteig sehr dünn ausrollen. 12 Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte je ein Häufchen geschmorten Radicchio geben. Mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Im Salzwasser 2 bis 3 Minuten kochen. Den Traubenmost erhitzen und mit der Butter sämig aufmontieren. Die Bohnen darin erwärmen. Die Radicchiospitzen ebenso kurz mitschwenken. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

PARMESAN-VELOUTÉ

Schalotten, Champignons und Bauchspeck in Olivenöl farblos anschwitzen. Kräuter und Knoblauch zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Mit Geflügelfond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren. Creme fraîche und Parmesan zufügen und mit dem Mixstab gut durchmixen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren nochmals mixen.

Fertigstellung

Die Radicchiospitzen mit den Bohnen auf einem Teller verteilen. Die Ravioli daraufgeben und mit der Parmesan-Velouté beträufeln. Taubenbrüste mit Fleur de Sel bestreuen und mit den Keulen auf 4 Teller verteilen. Mit Parmesanscheiben, Weißbrotwürfeln und Salbei ausgarnieren. Separat etwas Taubenschmorfond reichen.