

Taube und Gänsestopfleber im Blätterteig mit Trüffeln

Vorbereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Für 8 Personen

4 Tauben à 500 g

8 Scheiben Gänsestopfleber

8 Trüffelscheiben

16 Spinatblätter

8 kleine Chicoree

8 Karotten

1 Eigelb

1,2 kg Blätterteig

Für 500 g Füllung

200 g Schweinefleisch

150 g Halsstück vom Schwein

100 g Schweineschmalz

50 g weißer Schinken

5 g gehackte Trüffel

100 ml Trüffelsaft

500 ml Portwein

Salz und Pfeffer



1. Die Taubenbrust herausschneiden, die Haut entfernen. Die Schenkel entbeinen, dabei jedoch den Fußknochen lassen. In einer heißen Pfanne geklärte Butter erhitzen, die vorher gewürzten Taubenbrüste und die Gänseleberscheiben anbraten.

2. Nun 1 Trüffelscheibe zwischen eine Taubenbrust und eine Scheibe Gänseleber legen. 30 Minuten ruhen lassen. Die Füllung aus den angegebenen Zutaten zubereiten. Die Spinatblätter blanchieren, abschrecken. Die Spinatblätter ebenso wie die Schenkel mit Füllung bestreichen und die Taubenbrust mit Entenleber in die Spinatblätter einwickeln. Die bestrichenen Schenkel 10 Minuten anbraten.

3. Mit einer Form einen kleineren und einen etwas größeren Kreis aus dem Blätterteig ausstechen. Den Rand mit Eigelb einstreichen. Das in Spinat gehüllte Fleisch auf das kleiner Teigstück legen, dann mit dem anderen Teigstück zudecken. 8 Chicoree waschen und schräg klein schneiden. Die Karotten schälen und dekorativ zuschneiden

4. Die Teigränder mit einer Gabel andrücken, den ganzen Teig mit Eigelb einstreichen. 15 Minuten ruhen lassen und dann 10-15 Minuten im Backofen backen. Noch mal 1 Minute ruhen lassen, in 2 Hälften schneiden. Die Chicoree schmoren und die Karotten glasieren. Heiß servieren

Tournedos de ciervo en abrigoito de tocina -Hirschtournedos mit Preiselbeersauce-

Zutaten für 8 Portionen

8 Tournedos (150 g) vom Hirschrücken

8 Scheiben Frühstücksspeck

6 EL Öl

2 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Koriander

2 EL Thymian

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

2 Msp. Zimt

1 TL Kardamom

4 EL Butterschmalz

Salz

8 cl roter Wein

1 Schuss Cassis

200 g Preiselbeeren
4 TL eiskalte Butter

Die Hirschtournedos, die eine Höhe von mindestens 3 cm haben sollten, werden mit den Speckstreifen umwickelt. Man steckt den Speck mit Zahnstochern fest und bepinselt dann die Fleischstücke mit Öl.

Dann Pfeffer, Koriander, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeerblatt, Nelke, Zimt und Kardamom in einem Mörser zerstoßen. Die Tournedos in der Gewürzmischung wenden und 1 Stunde ziehen lassen.

In einer schweren Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Tournedos darin scharf anbraten. Insgesamt etwa 5 Minuten braten, dann salzen und warm stellen.

Das verbliebene Fett abgießen und den Bratensatz mit dem Portwein und dem Cassis ablöschen. Die Preiselbeeren zugeben und aufkochen lassen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter in Flöckchen einrühren, so dass die Sauce Glanz und Bindung erhält. Zusammen mit je 2 Tournedos auf vorgewärmten Tellern servieren.

Kartoffelroulade

Für 6 bis 8 Portionen
300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss
1 Ei, 1 Eigelb
10 g doppelgriffiges Weizenmehl, 10 g Butter
50 g durchwachsener Speck, 1 mittelgroße Zwiebel
2 EL gehackte Petersilie
1 Ei
20 g flüssige Butter
1 Eigelb zum Bestreichen
1 EL Semmelbrösel zum Bestreuen
Außerdem: 1/2 l Wasser, 1/2 TL Speisestärke

Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ei, das Eigelb, das Weizenmehl und die Butter unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Für die Rouladenfüllung den Speck und die Zwiebel fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. In einer Schüssel mit der Petersilie und dem Ei verrühren. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den Teig zur Roulade rollen und auf ein mit flüssiger Butter gefettetes Blech setzen. Mit Eigelb bestreichen und die Semmelbrösel darüberstreuen. Bei 200 °C im Ofen 15 bis 20 Minuten backen und mehrmals mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Die Kartoffelroulade in Scheiben schneiden und zusammen mit einem gedünsteten Apfel, gefüllt mit Cranberries, als Beilage servieren.