



Zwischengang: Christian Lohse

Bresse Taube – Borschtsch – mit Koriandersmetana

Zutaten für 6 Personen

Für das Gemüse: Das Gemüse mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen und im Ofen für 15 bis 20 Minuten etwas mehr als bissfest garen.

12 Mini-Rote-Beete
12 Mini-Navette
12 Mini-Karotten
Öl

Pyramidensalz, Pfeffer, Zucker

Für die Tauben: Zunächst die Tauben zerlegen in Brust, Keulen und Innereien (eventuell bereits zerlegt kaufen).

6 Bresse Tauben
Olivenöl
Butter
Pyramidensalz, Pfeffer

Für das Borschtsch: Die Taubenkarkassen säubern und mit Wasser aufkochen (Verhältnis 1 kg Karkassen zu 2 Liter Wasser). Zusammen mit der Gemüsezwiebel, Rote Bete, dem Knoblauchkopf, der Karotte, der Navette, der Ascorbinsäure, einer Prise Zucker und zerstoßenem schwarzen Pfeffer aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.

1 Gemüsezwiebel, in groben
Stücken
2 Rote Bete, halbiert
1 Knoblauchkopf, halbiert
1 Karotte
1 Navette
1 g Ascorbinsäure
Zucker
Schwarzer Pfeffer, zerstoßen
½ Spitzkohl
Rote-Bete-Blätter
Zitrone
1 Bund Koriandergrün
½ Bund Dill

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden mit den kleinen Blättern von der Roten Bete vermischen. Zusammen mit etwas Zitronensaft, Salz, Olivenöl, Dill und Koriander vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Nun die Taubenbrust und die Keulen würzen und in Pflanzenfett rosa braten.

Taubenherz und Leber würzen und in schäumender Butter rosa braten.

Für das Koriandersmetana: In einem Multizerkleinerer eine überreife Avocado mit Smetana, Salz, einer Prise Ascorbinsäure, Zucker, grob gehacktem Dill und Koriander mixen und mit Olivenöl vermengen.

250 g Smetana (20 %)
1 überreife Avocado
Ascorbinsäure
Zucker
½ Bund Dill
1 Bund Koriander
Olivenöl
Essblüten

Das gedämpfte Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Taubenbrüste, Keulen und Innereien darauf legen. Die Koriandersmetana in Kleksen dazwischen setzen und mit Essblüten dekorieren.