



## 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

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.

Rote-Bete-Blätter  
Zitrone  
1 Bund Koriandergrün  
½ Bund Dill

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.