



Taubenbrust mit Basilikum

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Tauben-Brüste
- Knochen und Innereien von der Taube
- 4 Stiele Basilikum
- 50 ml Öl
- 200 ml Rotwein
- 20 g Butter
- Salz

Zubereitung

Basilikum hacken, die Taubenbrüste entbeinen und salzen, mit Basilikum bestreuen und mit Öl bepinseln. So etwa 1 bis 2 Tage marinieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Knochen und Innereien anbraten, mit Wein und etwas Wasser ablöschen. So lange einkochen bis der Bratenfond dickflüssig ist. Den Fond filtern oder abseihen und das Fett abschöpfen. Salzen und die Butter unterrühren.

Die Brüste in Öl halb durchbraten und vor dem Servieren mit der Sauce überziehen. Dazu passen Kroketten und Rotkohl.



Niedersächsisches Wildkochbuch

Sturmfest und erdverwachsen wie seine Menschen, so sind auch die Gaumenfreuden in Niedersachsen geprägt von ehrlichen Nuancen aus Würze und unverfälschten Wildfleisch sowie den Ernten der gesunden Böden der niedersächsischen Landwirtschaft. Hardcover, 128 Seiten, zahlr. Abb., Format: 21 x 20 cm.

Best.Nr.: NN1345. Preis: € 14,95.

Erhältlich über JANA Jagd + Natur: Tel.: 05661.9262-0

Weinempfehlung zur Taubenbrust mit Basilikum

Ein Rotwein als Bestandteil eines Rezeptes gibt immer schon den Hinweis auf den begleitenden Wein. Idealerweise verwendet man bei der Zubereitung den gleichen Rotwein, den man später auch zum Gericht genießt. Die Wahl fällt auf einen trockenen Rotwein der Rebsorte **Saint Laurent**, gereift im Jahrgang 2015 in der einzigen Eicher Weinlage, dem Eicher Goldberg. Nicht zu schwer und eher fruchtig vom Charakter harmoniert er sogar mit dem Rotkohl. Die Versuchung ist groß, wegen der Namensgleichheit die Heimat des Saint Laurents in St. Laurent, einem Weinbauort im Haut-Medoc bei Bordeaux, zu vermuten, wo diese Rebsorte jedoch völlig unbekannt ist. Vielmehr bezieht sich der Name wahrscheinlich auf den Kalenderheiligen St. Laurentius, dem der 10. August gewidmet ist, da hier die Reife dieser Trauben beginnt.

Weingut H. L. Menger
Hauptstraße 12
67575 Eich
Tel.: 06246/298

E-Mail: Weingut-H.L.Menger@t-online.de
www.weingut-menger.de

