



Taube auf Feigensalat

(für 4 Personen)



Zutaten:

2 Tauben, ausgelöst
2 Tl. 5-Gewürzmischung
2 Essl. Öl

3 Feigen
0,1 l roter Portwein
4 cl Creme de Cassis - Likör
3 Zweige Thymian
4 Kardamomkapseln
Olivenöl
Balsamico
12 Macadamianüsse
150 g Selleriestreifen
2 handvoll Ruccola (gezupft und gewaschen)

1 Essl. Kaffeebohnenessenz (Balsamico mit Kaffeebohnen reduziert)
2 Essl. Holunderblütenmayonnaise (aus Holunderblütenöl und Eigelb)



bulthaup
form +
funktion

Zubereitung:

Feigen schälen, die Schalen mit Portwein, Thymian, Kardamom einkochen und abpassieren.

Sellerie und Macadamianüsse in Sonnenblumenöl knusprig braten, auf ein Sieb geben, Feigen in Würfel schneiden, mit Ruccola, dem Feigenfond, Olivenöl, etwas Balsamico und Chiliöl zu einem Salat anmachen.

5-Gewürze und Öl vermischen und die Tauben bepinseln. Die Tauben mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten grillen. Die Tauben bei 55° ca. 5 Minuten warm halten. Anschließend mit dem Feigenalat, der Holunderblütenmayonnaise und der Kaffeebohnenessenz anrichten.