

Rezept

Honig-Glasierte Täubchen

Ein Rezept von Honig-Glasierte Täubchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 2 kleine Bresse-Tauben (à 350 g; küchenfertig vorbereitet, mit ausgelösten Herzen und Lebern) | 120 g Hähnchenbrustfilet |
| Salz | 2 Schalotten |
| Cayennepfeffer | 3 EL Butterschmalz |
| Muskatnuss, frisch gerieben | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| 2 Stängel Minze | Zimtpulver |
| 1 Scheibe Vollkorntoastbrot | 1 Bund glatte Petersilie |
| 1/4 l Hühnerbrühe | 20 g blanchierte Mandeln |
| 50 g Sultaninen | 3-4 EL Sahne |
| 2 Zahnstocher | 250 g Kirschtomaten |
| | 2-3 EL Akazienhonig |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Tauben gründlich waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Innereien abspülen, ebenfalls trockentupfen, säubern und fein hacken. Hähnchenbrustfilet von Sehnen und Fett befreien, fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln, in 1 EL Butterschmalz andünsten. Fleisch zugeben, bei mittlerer Hitze rundum kurz anbraten. Herausnehmen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zimt und Muskatnuss würzen. Fleisch abkühlen lassen
2. Inzwischen Petersilie und Minze abspülen und trockenschütteln. Petersilienblättchen fein hacken, Minzeblättchen beiseite legen. Mandeln grob hacken. Toastbrot im Blitzhacker zu Krümeln verarbeiten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Fleisch mit Brotkrümeln und Sahne mischen und pürieren. Gehackte Mandeln und Petersilie untermischen. Täubchen von innen salzen und pfeffern. Mit der Fleischmasse füllen, mit Zahnstochern zustecken.
3. In einem Bräter das restliche Butterschmalz erhitzen. Tauben von allen Seiten in 5-6 Min. anbraten, ca. ein Drittel der Hühnerbrühe angießen. Tauben im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. braten. Zwischendurch immer wieder etwas Brühe angießen und die Täubchen mit dem Bratfond bepinseln.
4. Inzwischen die Stielansätze von den Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und halbieren. Mit den Sultaninen zu den Tauben in den Bräter geben. Tauben mit Honig bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Min. braten.
5. Die Tauben herausnehmen. Mit der Geflügelschere die Brustseite durchtrennen, mit einem scharfen Messer die Füllung und den Rücken durchschneiden. Die Täubchenhälften mit der Tomaten-Sultaninen-Mischung anrichten, mit Minzeblättchen dekorieren.