

Rezept

Tauben-Schokoladen-Ragout

Ein Rezept von Tauben-Schokoladen-Ragout, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|---|
| 4 Tauben (à etwa 300-350 g) | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1 rote Chilischote |
| 1 kleine Möhre | 1 kleines Stück Knollensellerie |
| 2 EL Butterschmalz | 1/2 l Rotwein |
| 1/2 l Geflügelfond (aus dem Glas) | je 2 Lorbeerblätter, Thymianzweige,
Rosmarinzweige |
| 1 TL Wacholderbeeren | 1 TL weiße Pfefferkörner |
| 3 Nelken | 2 Stangen Zimt |
| 60 g dunkle Kuvertüre | 4 frische Feigen |
| 1/2 TL Thymianblättchen | Meersalz |
| weißer Pfeffer aus der Mühle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Taubenfleisch auslösen und von Haut und Knochen befreien. Das Fleisch in etwa 1 1/2 cm breite Stücke schneiden und beiseite stellen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides klein schneiden. Chilischote waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Gemüse putzen, schälen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, darin Knochen und Hautabschnitte 3-4 Min. scharf anbraten.

3. Zwiebel, Knoblauch, Chilischote und Gemüse dazugeben, kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und in 15 Min. einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Den restlichen Rotwein und den Fond dazugießen. Die Kräuter und Gewürze zufügen und alles etwa 50 Min. schmoren lassen.

4. 15 Min. vor dem Ende der Garzeit den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Für die Sauce den Inhalt aus dem Bräter in ein feines Sieb geben, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Kuvertüre zugeben und in der Flüssigkeit auflösen (nicht aufkochen lassen), mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Feigen abreiben, mit den Thymianblättchen in Alufolie wickeln und im Backofen (Mitte) etwa 15 Min. garen.

6. Inzwischen das übrige Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, das Taubenfleisch darin von allen Seiten 4-5 Min. scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und unter die Schokoladensauce mischen. Einmal aufkochen lassen, bis alles glänzt. Auf vorgewärmten Tellern mit den Thymian-Feigen anrichten. Dazu passen Nudeln oder Spätzle.