

Wildtaubenbrust in Blätterteig mit Rotwein-Traubenjus

von Ulrich Vomberg, 40670 Meerbusch

Für 4 Personen

4 Taubenbrüste	auslösen, von Haut und Sehnen befreien, abwaschen und trocken tupfen. Anschließend
80 g Farce	aus hellem Fleisch durch den Fleischwolf drehen (geeignet ist: Pute, Fleisch von der Karkasse, Taube).
1 Schalotte	sehr fein hacken und
100 ml Sahne, Salz, Pfeffer Kräutern	und dazugeben und gut pürieren.
4 Blätterteigplatten	aus dem Tiefkühlangebot nach den Angaben auf der Verpackung auftauen. Aus den Teigplatten pro Portion zwei Quadrate (oder Kreise) ausschneiden. In die Mitte einer Platte ca. 2 EL Farce streichen, 1 Taubenbrust drauflegen und diese wieder mit ca. 2 EL Farce bestreichen. Mit einer zweiten Teigplatte so abdecken, dass beide Platten bündig aufeinander liegen. Die Kanten rundum mit Fingerspitzen oder Gabelzinken gut andrücken. Die Teigtaschen auf ein Backblech legen, mit verquirltem
Eigelb oder Sahne	bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft) ca. 30 Minuten backen (bzw. nach den Angaben auf der Verpackung).
20 blaue Trauben	und
20 grüne Trauben	schälen, halbieren und entkernen und den dabei entstehenden Saft auffangen. Darin
Traubenjus	und
0,25 L Rotwein	einrühren und auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Mit etwas kalt angerührter
Speisestärke	leicht binden, abschmecken. Die goldgelben Teigtaschen auf vorgewärmte Teller geben, diagonal zu ca. 3/4 einschneiden. Die beiden unteren Spitzen etwas auseinander drücken, mit 3-4 EL Weintraubenjus übergießen, ausgarnieren und sofort servieren. Die restliche Weintraubenjus extra reichen.