



Burger mit knuspriger Taubenbrust und Grünkohl

Zutaten

- 4 Tauben
- 500 g frischer Grünkohl
- 250 ml Käsesoße
- 200 ml Peperoni-Chutney
- 4 Burger-Buns

Für die Marinade

- 250 ml Buttermilch
- 1 Ei
- 1 EL Magic Dust
(oder andere Gewürzmischung)
- 1 TL Salz

Für die Panade

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Maismehl
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Knoblauch granuliert
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung

Die Taubenbrüste auslösen, gründlich waschen und trocken tupfen. Flach auf ein Brettchen legen, der Länge nach einschneiden aber nicht durchschneiden (Butterfly-Schnitt). Nun mit Klarsichtfolie einschlagen und plattieren.

Für die Marinade: Buttermilch, ein Ei sowie die Gewürze gründlich vermengen. Wildbret darin einlegen und im Kühlschrank für eine Stunde marinieren lassen.

Für die Panade: Zweierlei Mehl sowie die Gewürze vermischen.

Die Taubenbrüste aus der Marinade direkt in die Panade geben und darin wälzen. Nun erneut zurück in die Marinade legen. Einen Teil der Marinade (etwa 50 ml) zur Panade gießen und mit einer Gabel untermengen, so dass kleine Klümpchen entstehen. Diese geben später eine tolle Kruste. Die Taubenbrüste jetzt wieder in die Panade geben und leicht andrücken.

Das panierte Fleisch nun in heißem Öl goldbraun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Den frischen Grünkohl gründlich waschen und vom Stängel zupfen. Abtropfen lassen und in Sonnenblumenöl knusprig anbraten. Mit Salz und etwas Zucker würzen.

Tipp: Käsesoße und Peperoni-Chutney selber machen. Bei größeren Mengen einfach in Kunststoffbeuteln vakuumieren und im Kühlschrank lagern. Natürlich passen auch andere Soßen zum Burger – eine Kombination aus herzhaft und fruchtig eignet sich besonders gut. Die Burger-Buns schmecken selbst gemacht ebenfalls am besten.

