



Taubenbrust auf Linsengemüse

Zutaten

(für 4 Portionen)

- Brustfleisch von 4 Tauben
- 150g Suppengemüse (Möhre, Lauch und Sellerie)
- 20g Butter
- 250g rote Linsen
- 100g Geflügelfond
- 20ml Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 8 Wachteleier

Zubereitung Taubenbrust auf Linsengemüse

Suppengemüse sehr fein würfeln. Butter in einem Topf heiß werden lassen. Suppengemüse dazugeben und bei kleiner Hitze kurz anbraten. Linsen, Geflügelfond und Essig hinzugeben. Salzen und alles zusammen bei milder Hitze gar kochen lassen.

Taubenbrust waschen und trocken tupfen. Salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taubenbrüste von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Wachteleier in einer Pfanne braten und alles zusammen anrichten.

