

Weihnachtsmenü 2014 – Zwischengang: Taubenbrüstchen mit Pastinakenpüree, Rosenkohlblätter und karamellisierten Perlzwiebeln



[caption id="attachment_11519" align="aligncenter" width="850" caption="Feines zu Weihnachten mit



Taubenbrüstchen..."]

[/caption]

Als kleinen Gang gibt`s heute eine Idee mit zarter Taubenbrust und winterlichen Pastinaken. Der leicht süßliche Geschmack der Wurzeln harmoniert hervorragend zu dem Taubenfleisch. Wer das Fleisch eher durch gegart möchte, lässt die Brüstchen 10-15 Minuten länger im Ofen und stellt die Temperatur auf 85°C. Hier die Rezeptur: