

# Taube auf dreierlei Mais

W. Klose



## Rezept für 4

### Zutaten

4 Stück Taubenbrust  
 Geflügeljus  
 8 – 12 Stück Babymais  
 Salz, Pfeffer, Honig  
 Polenta (Instant 2 Minuten)  
 Garnitur ( Popkorn –  
 frittierte Petersilie –  
 Rosenkohlblätter)  
 Butter zum braten

### Zutaten Polenta

100 g Gemüsebrühe  
 100 g Milch  
 30 g Butter  
 ca. 80 g Polentagriess  
 (Instant 2 Minuten)  
 Salz, Pfeffer, Knoblauch,  
 Muskatnuss

## Zubereitung

Brühe – Milch und Butter aufkochen. Polenta einrieseln lassen und 2 Minuten kochen lassen. Auf die Seite stellen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat abschmecken. Gegebenenfalls vor dem servieren nochmals Flüssigkeit zugeben – sollte cremig sein. Taubenbrust in Erdnussöl anbraten und in vorgeheiztem Combi Steamer bei Heissluft Beschwaden 180 °C während ca. 3 Minuten braten. Heraus nehmen – ruhen lassen. Haut von der Brust abziehen mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter nachbraten. Einen Löffel Polenta auf den Teller geben und mit einer Zackenteigschablone flach auf dem Teller verteilen. Taube auf tranchieren und darauflegen. Gekochter Babymais ein wenig in Butter und Honig erwärmen und auch auf dem Teller platzieren. Mit salzigen Popkorn und schwarzen eingelegten Nüssen, blanchierten Rosenkohlblätter und frittierter Petersilie ausgarnieren. Mit Geflügeljus nappieren.

## Garstufe

Mit Vorheizen 3 Minuten | Heissluft Beschwaden 180 °C