



zutaten für 2 Personen

4 Taubenbrüste	50 g Petersilie	3 Eigelb	30 g Sellerie
120 g Tramezzini (erhältlich im italienischen Feinkostladen)	1 cl Cognac	1 EL Trüffelöl o. frischer Trüffel	Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren
Für die Farce:	160 g Minikürbis gemischt	50 g Butter	1 EL Tomaten- mark
1 Hähnchenbrust (80g)	140 g Finger- möhren	80 ml Milch	½ l Portwein
50 g Sahne	Für den Baum- kuchen:	Lorbeerblatt, Salz, Muskat	¼ l Wasser
	160 g Kartoffeln	Für die Soße:	
		50 g Zwiebeln	

»Graf Isang«

In herrlichem Ambiente am Seeburger See, mit Harzblick und nach einem See-Spaziergang durch das Naturschutzgebiet mit seinen außergewöhnlichen Vogelarten, lädt der Graf Isang zu vielfältigen kulinarischen Genüssen ein: Ob im weitläufigen Biergarten, beim reichhaltigen Frühstücksbuffet, bei der nachmittäglichen Kaffeetafel oder aktuellen Gerichten aus der Tages- oder Abendkarte – zu jeder Jahres- und Tageszeit ist der Graf Isang einen Ausflug wert. Und erfüllt zudem alle Wünsche bei Geburtstagen, Tagungen, Familienfeiern oder Gruppenausflügen.

Graf Isang
Seestraße 37
37136 Seeburg

Tel.: 05507 – 919880
Fax: 05507 – 9198899

info@grafisang.de
www.grafisang.de

Öffnungszeiten:
Täglich von 9 bis 23 Uhr
November bis März
montags Ruhetag

Taubenbrust im Tramezzini-Mantel

mit Minikürbis-Karotten-Gemüse an getrüffeltem Kartoffelbaumkuchen

zubereitung

Taubenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, dann von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Tuch legen. Für die Farce die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und im Tiefkühler anfrieren. Petersilie waschen, kurz durch kochendes Wasser ziehen, in kaltem Wasser abschrecken und danach fein hacken. Hähnchenbrustwürfel mit der Sahne durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Petersilie unter die Farce heben. Tramezzini mit Farce bestreichen, Taubenbrust auflegen und einrollen. Taubenbrust beiseite stellen.

Für die Soße in der selben Pfanne Karotten, Sellerie und Zwiebeln anbraten. Bei entstandener Röstung das Tomatenmark beifügen und weiter rösten, dann nach

und nach mit Portwein ablöschen. Immer wieder reduzieren und mit Wasser aufgießen. Thymian und Rosmarin in die Pfanne legen, mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken und einkochen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Danach Kartoffeln schälen und in Wasser mit Salz und einem Lorbeerblatt weich kochen. Aus dem Wasser nehmen und kleinstampfen. Die Masse mit Eigelb, Trüffelöl, Butter, Salz und Muskat vermengen. Milch aufkochen und langsam unterheben. Eine kleine Backform mit Backpapier auslegen, darin eine dünne Schicht Kartoffelmasse ausstreichen und bis zur Bräunung der Oberfläche ausbacken. Dann neue Schicht aufstreichen und wieder backen. Wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

Kürbis und Möhren waschen und in Salzwasser weich kochen. In Eiswasser abschrecken. Möhren mit einem Messer durch vorsichtiges Ziehen über die Oberfläche von der Schale trennen.

Zur Fertigstellung die Taubenbrust bei 150 Grad Umluft für zehn Minuten in den Ofen schieben. Baumkuchen ebenfalls im Ofen miterwärmen. Soße durch feines Sieb passieren und mit Butter verfeinern. Gemüse in etwas Butter anschwitzen, mit Salz und Muskat abschmecken. Taube aus dem Ofen nehmen und drei Minuten ruhen lassen. Beilagen nach Belieben anrichten und die Taubenbrust aufschneiden. Soße auf dem Teller napieren. Nach Belieben mit frischen Kräutern verzieren. Fertig.