



Taubenbrust auf Linsengemüse

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

Brustfleisch von 4 Tauben

150 g Suppengemüse (Möhre, Lauch und Sellerie)

20 g Butter

250 g rote Linsen

100 g Geflügelfond

20 ml Balsamico-Essig

Salz

Pfeffer

Öl

8 Wachteleier

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.

