

Taubenbrustfilet in Rosmarin-Orange-Marinade



Zutaten

ausgelöste Brustfilets von frisch erlegten Ringeltauben,
geschmackneutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl),
Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver,
1 gepresste Knoblauchzehe pro Brustfilet,
Rosmarinzweige,
Saft einer reifen, süßen Orange

In eine Schüssel so viel Öl geben, dass das Taubenbrustfilet darin gut eingelegt ist.
Mit Salz, Pfeffer und Rosmarinpulver das Öl verrühren.

Die Knoblauchzehe schälen, pressen und zu der Marinade geben, alles gut verrühren.

Die Filets einlegen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen (besser ist über Nacht).



Eine geeignete Pfanne mit Öl auf höchster Stufe vorheizen.

Die Filets einlegen und „streng“ anbraten.
Rosmarinzweige auf die Filets legen.

Die Temperatur drosseln und die Filets wenden.

In der Zwischenzeit den Orangensaft pressen.

Mit dem Daumen-Druck-Test überprüfen ob die Filets gar sind. Wenn sie gar sind den frischen Saft über die Filets gießen, die Pfanne von der Platte nehmen und mit einem Deckel abdecken. Nach ca. 3 Minuten Ruhe auf einem Teller anrichten.



Bon Appetit!

Dazu können Rosmarin-Kartöffelchen und verschiedene Wintersalate serviert werden.

Wenn Sie sich nun fragen: „Was geschieht mit dem Rest der Taube?“

Hier eine mögliche Antwort:

Schauen Sie sich das Rezept „Taubensuppe“ an.

Eine weitere gute Verwendung: Denken Sie an den Jagdhelfer

Mein Hund erhält die gebratenen Taubenherzen unter sein handelsübliches Futter gemischt. Wenn ich nun die restliche Taube ebenfalls brate, anschließend das Fleisch von den Knochen entferne, kann ich dies ebenfalls dem Futter zufügen. Beschwerden wurden bis heute nicht an mich herangetragen. Ich gehe davon aus, dass es schmeckt.



Früh geübt, ist halb gewonnen!

Grazia im Alter von zehn Wochen beim Kennenlernen der Taube und ihrer Besonderheit – dem Federnlassen.

Mit viel Lob wird hier ein Grundstein für die lebenslange jagdliche Arbeit gelegt.