

Saltimbocca von der Taube auf mediterranen Nudeln

Von WildRebell Jannik Hennefarth

Zutaten

- ▶ 10 Taubenbrüstchen
- ▶ 5 Scheiben Wildschwein- oder Schwarzwälder Schinken
- ▶ 2 große Zweige Salbei
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ Weißwein
- ▶ Nudeln
- ▶ Sahne
- ▶ Öl
- ▶ Gemüsefond oder Gemüsebrühe
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ Etwas Zitronensaft
- ▶ Italienische Kräuter
- ▶ Kleine Cocktailtomaten
- ▶ Parmesan



Foto: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Taubenbrüstchen trocken tupfen, versäuern und etwas plätten.
 - ▶ Ein taubenbrustgroßes Schinkenstück und ein Salbeiblatt mit dem Zahnstocher auf der Taubenbrust befestigen.
 - ▶ Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzugeben und die Nudeln al dente kochen.
 - ▶ Gleichzeitig die Taubenbrüste in etwas Öl beidseitig anbraten, herausnehmen und abgedeckt ziehen lassen.
 - ▶ Zwiebeln anbraten, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen.
- Italienische Kräuter und etwas Gemüsefond hinzugeben. Einkochen lassen, anschließend Sahne hinzugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten kleinschneiden und hinzugeben.
- ▶ Nudeln abgießen, in der Pfanne unterziehen und auf dem Teller anrichten.
 - ▶ Die Brüstchen auf den Nudeln drapieren, grobes Meersalz, etwas Pfeffer und Zitronensaft darübergeben und mit frischen Parmesanspänen abrunden.