

# Hainich Taube – Rezeptideen für Sie



## Taubenbrust in Riesenchampignons mit Pinienkernfüllung

### Zutaten für 4 Portionen:

8 Taubenbrüste (filetiert von 4 Tauben)  
8 Riesenchampignons (Stiele entfernt)  
Pfeffer, Salz

### Pinienkernfüllung:

150 g Pinienkerne  
150 g weiche Butter  
3 Eigelb  
240 g entrindetes Weißbrot  
Pfeffer, Salz

Pinienkerne in der Pfanne fettlos rösten, zerkleinern und mit weicher Butter, Eigelb und vorbereitetem Weißbrot zu einer Masse verarbeiten, mit Pfeffer und Salz leicht würzen. Vorbereitete Champignonköpfe innen leicht würzen, mit der Pinienkernmasse etwa zur Hälfte füllen, die vorbereiteten Taubenbrüste entsprechend portionieren, auf die Champignonköpfe auflegen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen (190°C Ober/Unterhitze, 175°C Umluft) die gefüllten Riesenchampignons 10 – 12 Minuten backen.

## Kontakt

Landfleischerei Kirchheilingen  
Bahnhofstraße 186a  
99947 Kirchheilingen

Frank Baumgarten  
Tel.: 03 60 43/72 00  
Fax: 03 60 43/7 20 24  
E-Mail: [info@knackwurstprofi.de](mailto:info@knackwurstprofi.de)  
[www.knackwurstprofi.de](http://www.knackwurstprofi.de)

Sie finden unsere Produkte im Delikatessfachhandel und in den Filialen unserer Landfleischerei.

Um Qualität und Frische sicherzustellen, bitten wir um Vorbestellung. Die Auslieferung erfolgt nach Absprache.

Hainich Tauben-Gerichte können Sie auch in der einheimischen Gastronomie genießen.

Ihr zuverlässiger Lieferant  
mit Frischegarantie



Vom Taubenhof in Blankenburg ...

**Hainich**  **Taube**

... eine kulinarische Delikatesse



*Ein Festessen  
bei Ihnen zu Hause*

## *Taubenfleisch – eine kulinarische Delikatesse*



Eiweißreich und fettarm, ist Taubenfleisch ein äußerst bekömmlicher, gesundheitsfördernder Leckerbissen.

Gut zubereitet, sorgt es für eine ganz besondere Abwechslung auf Ihrem Speiseplan.

Als Gastgeber überzeugen Sie immer mit einer gesunden, niveauvollen Küche. Taubenfleisch vom Taubenhof in Blankenburg macht Ihnen das leicht. Denn mit jungen und zarten Täubchen überraschen Sie selbst den anspruchsvollen Gaumen verwöhnter Gäste.

Werten Sie Ihre Kochkünste auf und bereichern Sie Ihre Speisekarte um köstliche Taubengerichte.

## *Wenn alles zueinander passt ...*



Zum besonderen Anlass gehören das außergewöhnliche Ambiente, ein geschmackvoll eingedeckter Tisch und eine kulinarische Delikatesse.

Unsere Rezeptideen helfen Ihnen dabei, sich und Ihre Gäste zu verwöhnen.

### **Garantierte Qualität vom Taubenhof in Blankenburg**

- regionale, traditionelle Zucht und Haltung
- QS zertifiziertes Futter aus eigenem Anbau
- Original Thüringer Qualität

## *Hainich Taube – Rezeptideen für Sie*



### **Gefüllte Taube**

#### **Zutaten für 4 Portionen:**

4 Tauben, 300g frische Pilze der Saison (Pfifferlinge, Morcheln, Champignons ...) oder getrocknete Pilze, 2 Schalotten, 2 EL Butter, 4 EL Crème fraîche, 1 Stengel Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Zucker, Limetten- oder Zitronensaft

Ausgenommene Tauben waschen, sorgfältig trocknen und Innereien (Herz, Leber, Magen) klein schneiden. Schalotten fein würfeln, Thymianblätter abzupfen, Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen und den Thymian dazugeben. Pilze fein zerkleinern, in den Topf zu den Schalotten und Thymian geben und garen lassen.

Wenn die gezogene Flüssigkeit reduziert ist, mit Crème fraîche binden, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Limetten- oder Zitronensaft fein abschmecken. Salz, Pfeffer und Paprika vermischen, vorbereitete Tauben von außen und innen verhalten würzen, abgekühlte Pilzmasse in die Taube füllen, Taube verschließen und bei 170°C – 180°C im vorgeheizten Backofen je nach gewünschter Bräunung 20 – 30 Minuten garen.