



**Zwischengang: Ralf Zacherl**

## **Salat von Taube, Chicorée und Walnüssen**

### **Zutaten für 4 Personen**

**Für den Chicorée:** Den Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen.

2 Stück gelbe Chicorée Den Chicorée waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Den Strunk noch nicht komplett wegschneiden (so halten die Chicorée-Viertel besser ihre Form), sondern erst kurz vor dem Anrichten entfernen.

40 g Butter  
2 Teelöffel Honig  
Meersalz  
Pfeffer

Nun die Chicorée-Viertel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Kleine Butterstückchen darüber verteilen, in den Backofen geben und ca. 8-10 Minuten schmoren.

**Für die Taube:** Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl von

4 Stück Taubenbrüste (Bresse-Tauben oder Ringeltauben) jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Butter, Thymian und einige angedrückte Knoblauchzehen zugeben und für etwa 3 Minuten fertig garen. Dabei ständig mit der schäumenden Butter übergießen und danach an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Thymianzweige  
2 TL Butter  
Meersalz  
Pfeffer  
Olivenöl

einige Knoblauchzehen (nach Belieben)

**Für die Walnüsse:** Die Grapefruit schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen.

50 g Walnusskerne In der Bratenpfanne die Walnüsse anrösten, den Senf zugeben und mit 2 TL Dijonsenf (fein oder grob) dem Grapefruitsaft und Sherry-Essig ablöschen. Anschließend nach Geschmack würzen, die Grapefruitfilets zugeben und mit den Blattsalaten und dem Chicorée mischen.

1 Rosa Grapefruit  
2 Esslöffel Sherry-Essig  
1 Handvoll gelben Frisée und Eichblattsalat  
2 Stück eingelegte schwarze Walnüsse

2 EL Walnussöl, kalt gepresst