

Frisch gekocht
Mittwoch, 12. Oktober 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Fasanbrüstchen mit karamellisiertem Kraut und Thymian-Crêpes

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Fasanbrüste, Salz, Pfeffer, Öl, Thymian, 4 Scheiben Bauchspeck, 1 EL gepuffter Amarant, 2 EL Speckbrösel*, ½ Kopf Jungkraut, Butterschmalz, Butter, Salz, Pfeffer, Kristallzucker, alter Balsamico-Essig (9 Jahre), 8 Maroni (gekochte, gehackt), einige Trauben, 4 schwarze Nüsse, 50 ml Obers, ½ EL Mehl, 1 EL Sauerrahm.

Für die Crêpes:

250 g Erdäpfel (mehlig kochende Sorte), 12 g glattes Mehl, 4 Eier, frischer Thymian, Pfeffer, ca. 1/8 l Milch, Prise Salz; Butter zum Backen.

Für die Fülle:

4 Fasanhaxerln, 150 g Wurzelgemüse (grob gewürfelt), Piment, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, 500 ml leichter Wildfond (oder Suppe), 2 EL Apfelwürfel, 2 EL Stangensellerie (würfelig geschnitten)

Zubereitung

Für die Crêpes die Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Press drücken. Die Eier glatt rühren, mit Mehl verrühren, dann die gepressten Erdäpfel und soviel Milch dazugeben, dass ein glatter flüssiger Teig entsteht. Mit Salz, Pfeffer und frisch gerebelten Thyman würzen. Mindestens 10 Minuten rasten lassen.

In einer heißen Pfanne etwas Butter erhitzen, etwas Teig eingießen, nach und nach Crêpes backen.

Die Fasanbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Öl auf beiden Seiten mit Thymian und Speck anbraten. In einen Kunststoffbeutel vakuumieren und im Dampfgerar bei 60 °C 20 Minuten garen. Danach den Beutel aufschneiden. Die Fasanbrust in etwas Butter anbraten und im Schmorsaft kurz wenden, mit gepufftem Amaranth und Speckbröseln bestreuen. In einem Topf die Fasanhaxerln mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butterschmalz anbraten. In Folge das Wurzelgemüse zugeben und mitrösten. Piment und Lorbeerblättern, begeben, mit leichtem Wildfond oder Suppe aufgießen, zugedeckt im Rohr bei ca.150 °C schmoren, bis sie sehr weich sind. Die Haxerln herausnehmen und das Fleisch von den Knochen zupfen. Fasanfleisch mit dem Saft, gehacktem Schmorgemüse, Apfel- und

Selleriewürfeln zu einer gebundenen Masse bringen. Mit etwas Speckbröseln abschmecken und damit die gebackenen Crêpes füllen.

Den Schmorsaft mit Obers verfeinern, mixen passieren. Eventuell 1 EL Sauerrahm mit etwas Mehl verrühren und die Flüssigkeit damit leicht binden. Zum Schluss aufmixen.

Das Jungkraut mit dem Strunk in 6-7 cm breite Spalten schneiden. Kraut in etwas Butterschmalz anbraten, salzen, pfeffern, etwas Kristallzucker einstreuen. Kurz braten, Maroni, Trauben und schwarze Nüssen zugeben und dabei stets schwenken. Vor dem Servieren mit altem Balsamico-Essig beträufeln. Die gefüllte Crêpe und die Fasanbrust mit dem Kraut, den Trauben, Maroni und Nüssen auf Tellern anrichten, mit Amaranth und Speckbröseln bestreuen.

*Für die Speckbrösel Speckscheiben im Backrohr knusprig braten und danach im Küchencutter fein mixen.