

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 16. August 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

**Fasan im Rahmsaftl mit Kohl, Maroni und Speck**

**2 Stunden 30 Minuten/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

2 Fasanhennen (im Ganzen à 600 bis 800 g; abgezogen), 8 Scheiben Selchspeck, Salz, Pfeffer, Butter.

Für die Sauce:

Fasanenkarkassen und Keulen der beiden Fasanhennen, 200 g Röstgemüse (Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie, würfelig geschnitten), 80 g Selchspeck, 1 EL Tomatenmark, 1 Rosmarinzweig, Wacholder, schwarze Pfefferkörner, 2 1/2 l Geflügelfond; 100 g Sauerrahm, 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, einige Scheiben Räucherspeck, 60 ml Obers, Butterschmalz.

Zum Garnieren:

1 Apfel, gekochte Maroni, 3 EL Speckstreifen, einige Blätter blanchierter Kohl, Butter, Cashewnüsse.

### **Zubereitung**

Aus den beiden Fasane die Brust auslösen. Das Brustfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter heiß aufschäumen lassen und die Speckscheiben einlegen. Fasanenbrüste auf je eine Speckscheibe legen, mit einer Speckscheibe bedecken und beidseitig anbraten. Fleisch aus der Pfanne auf eine Platte heben und im Rohr bei 70 °C 8 bis 12 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Karkassen und Keulen klein hacken und in Butterschmalz anbraten, Speck dazugeben und kurz mitbraten. Röstgemüse dazugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Geflügelfond aufgießen. Rosmarin, Wacholder und Pfeffer dazugeben, ca. 2 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen.

Sauerrahm und Mehl verrühren, etwas heißen Fond zum Sauerrahm geben und glatt rühren. Die Mischung in den kochenden Fond einrühren und gut verkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss Obers verfeinern. Zum Schluss noch ein paar Räucherspeckscheiben auflegen und ziehen lassen.

Aus dem Apfel mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen. Den blanchierten Wirsing in Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Apfelkugeln, Cashewnüsse und

Maroni untermengen. Die Fasanenbrust mit Rahmsaft und Kohlgemüse auf Tellern anrichten, mit Speckstreifen und gehobelten Maroni bestreuen.