

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Fasan Winzerinnen Art mit Mandelerdäpfel und Weinkraut

Köche: David Sloboda & Silvia mit Kids

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fasan

- 2 junge Fasanenhähne á 1 kg (alternativ: 2 Enten)
- 15-20 Scheiben Selchspeck
- 2-3 EL Schweinschmalz
- 4 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce

- 1/8 l Madeira
- 1/4 l Wildfond

Für die Trauben

- 500 g Trauben (weiß & rot)
- 2 EL Kristallzucker
- 2 EL Butter
- 1/8 l Madeira

Für die Erdäpfel

- 700 g speckige Erdäpfel

Quelle: ORF extra

- Salz
- 2-3 EL Butter
- gehackte Mandeln

Für das Kraut

- 800 g Weißkraut
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Schweineschmalz (oder Entenfett)
- 2 EL Butter
- 2 EL Kristallzucker
- ¼ l Weißwein (Grüner Veltliner)
- ein Schuss Essig
- ¼ l Hühnerfond oder Rindsuppe
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL gemahlener Kümmel

Für die Garnitur

- 8 vorgebackene, leere Mürbteig-Tartelettes (aus dem Supermarkt)
- Preiselbeer-Kompott
- Feigen-Zwiebel-Chutney
- gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Für den Fasan Winzerinnen Art zuerst die gerupften Fasanhähne innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem Selchspeck belegen (bardieren) und mit Küchengarn leicht zusammenbinden (bridieren).

2. Nun das Schweineschmalz in einer sehr großen, gusseisernen Pfanne oder einem Bräter erhitzen und die Fasanhähne auf beiden Brustseiten je 2-3 Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch „stehend“, also auf dem Rücken, in die Pfanne stellen und rundherum die geschälten Zwiebeln als Stütze hineingeben. Die Fasanhähne bei 160° C Umluft 30-40 Minuten im Rohr braten.

3. Für das Weinkraut das Weißkraut und die Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Dann das Kraut mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Kümmel in einer Schüssel vermengen und gut durchrühren. Die Zwiebeln in etwas Schweineschmalz und Butter in einer großen Pfanne anschwitzen und danach mit dem Kristallzucker karamellisieren. Das Kraut dazugeben, kurz in der Pfanne anrösten und danach zuerst mit einem Schuss Essig ablöschen und im Anschluss mit dem Weißwein aufgießen. Den entstandenen Sud samt dem Kraut einmal aufkochen lassen, dann den Hühnerfond begeben und das Kraut bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit die Trauben halbieren und mit etwas Butter und Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Dann mit dem Madeira ablöschen, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen.

5. Für die Mandelerdäpfel die Erdäpfel schälen, exakt rund zuschneiden (tournieren) und in Salzwasser kochen, danach herausnehmen und erkalten lassen. Sobald die Erdäpfel komplett kalt sind, die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die grobgehackten Mandeln und die Erdäpfel begeben und langsam erhitzen. Immer wieder schwenken und mit Salz bestreuen.

Info: Diese Kartoffel-Form nennt man Schlosskartoffeln oder Pommes Château.

6. Nun die Fasanenhähne aus dem Rohr nehmen und aus der Pfanne oder dem Bräter heben. Für die Sauce den Bratrückstand mit dem Madeira ablöschen und mit dem Wildfond aufgießen. Die Sauce kurz köcheln lassen.

7. Zum Schluss die Speckkruste von den Fasanenhähnen abnehmen, das Fleisch tranchieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Trauben und die Erdäpfel sowie ein Stück von der Speckkruste dazugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen. Je ein Mürbteig-Tartelette mit Preiselbeer-Kompott und eines mit Feigen-Zwiebel-Chutney füllen und dazugeben. Das Weinkraut in einer kleinen Schüssel dazu servieren.