

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Schwarzbeer-Risotto mit Butterkäse und Fasanenbrust

#### Zutaten

(4 Personen)

- 4 Fasanenbrüste (ohne Haut)
- 1 EL Butter
- 3 Wacholderbeeren
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 4 EL gefrorene Schwarzebeeren

#### Für das Risotto

- 1 kleine Knolle Sellerie
- eine Prise Salz
- 2 Schalotten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1/4 L Risotto- Reis
- 1 EL Butter
- etwas Schwarzbeersaft (Heidelbeersaft)
- 100 g Butterkäse
- Parmesanrinde
- Eine Prise Chilli
- Kandierte Grapefruit- oder Orangenschalen

## Zubereitung

Für die Zubereitung des Risottos zuerst einen Selleriefond zubereiten: Sellerie gut waschen und klein schneiden. In einen Topf geben, so viel Wasser zugießen, dass die Sellerie gut bedeckt ist, leicht salzen und die Sellerie bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten leise kochen.

Schalotten und Knoblauch schälen und hacken. In einem Topf Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen. Reis und etwas Chilli zugeben und glasig anschwitzen. Mit ein wenig Selleriefond aufgießen, Parmesanrinde und etwas Schwarzbeersaft beugeben. Risotto bei kleiner Hitze unter oftmaligem Umrühren und kontinuierlicher Zugabe von Fond leise kochen, bis der Reis nur noch bissfest ist. Den Butterkäse und einige Schwarzbeeren einrühren

Von den Fasanenbrüsten die schlanken Filets an den Innenseiten ablösen und die schlanken Brustspitzen wegschneiden, in einer Pfanne Butter oder Gänsefett und zerdrückten Wacholderbeeren erhitzen. Die dicken Bruststücke einlegen, leicht salzen und pfeffern und in der bedeckten Pfanne 1 bis 2 Minuten bei kleiner Hitze andämpfen.

Brüste wenden, die dünnen Filets zugeben, salzen und pfeffern, bei bedecktem Topf ein paar weitere Minuten garen (die dünnen Filets bei halber Garzeit wenden). Sobald sich die Fasanenbrüste fest angreifen, sind sie ausreichend gegart.

Risotto auf vorgewärmte Teller geben. Geschnittene Fasanenbrüste auf den Risotto legen. Mit Beeren und kandierten Grapefruit- oder Orangenschalen garnieren, mit Fett aus der Pfanne überziehen.

### **Schwarzbeersaft (Zutaten für 1L):**

2 L Schwarz- vulgo Heidelbeere einer in Scheiben geschnittenen Limette und einem kleinen Bund Minze in einem Dampfentsafter entsaften. Saft leicht erhitzen und durch Einrühren von in Wasser aufgelöstem Tapiokamehl ganz zart binden.