

Fasan auf Weinkraut

Kategorien: Wild, Federwild, Fasan

Zutaten für: 1 Rezept

1		Fasan; entbeint
1		Zwiebel; feingehackt
1		Knoblauchzehe
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Wacholderbeeren; zerquetscht
1	Essl.	Weinessig
1/4	Ltr.	Sahne
1	Teel.	Mehlbutterm Butter Salz; Pfeffer

WEINKRAUT

2		Schalotten feingehackt
200	Gramm	Sauerkraut; frisch aus dem Fass
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Bio-Gemüsebrühenpulver
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Wacholderbeeren; zerdrückt
1	Essl.	Butter

Anleitung:

Die Fasanenknochen kleinhacken, in etwas Butter anrösten und einen kurzen Fond davon ziehen. Fasanenkeulen die Sehnen ziehen. Fasanenteile sanft von allen Seiten braten. Nach 5 Minuten die Zwiebel, den Knoblauch und die Wacholderbeeren dazugeben. Nach 10 Minuten mit dem Fond ablöschen. Deckel darauf legen und nach fünf Minuten die Fasanenbrüste aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Keulen benötigen zehn Minuten länger. Die Keulen auch warmstellen, die Pfanne stark erhitzen, Wein und Essig zugeben und alles um zwei Drittel reduzieren. Mit Mehlbutter abbinden, mit Pfeffer und Salz abschmecken und passieren. Das Fasanenfleisch auf dem Weinkraut anrichten, mit Sauce umgeben.

Als Beilagen passen:

: Weinkraut

: Die Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten, den Knoblauch etwas später dazu, da er schnell dunkel wird. Nichts darf braun werden, deshalb nur mäßig Hitze. Den Wein und die restlichen Zutaten mit dem Sauerkraut in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen (Dosenkraut nur 2 Minuten). Die Flüssigkeit sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Die Butter untermischen und anrichten.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit**RK**17.08.2015
von K.H.