

Fasanenbrust im Speckmantel mit Winzer-Rahmsauerkraut und Sahne-Kartoffelstampf

 happy-mahlzeit.com/2019/11/26/fasanenbrust-im-speckmantel-mit-winzer-rahmsauerkraut-und-sahne-

Zutaten für 4 Personen

Für den Fasan:

- 4 Fasanenbrüste ohne Haut und Knochen à ca. 150 g
- 12 dünne Speckscheiben
- 25 g Butterschmalz
- 2-3 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 200 g grüne kernlose Weintrauben
- 6 dünne Scheiben Frühstücksspeck
- 30 g Butter
- 1 Bund Schnittlauch

Für das Sauerkraut:

- 1 große Zwiebel
- 25 g Butterschmalz
- 1-2 EL Zucker
- 400 g Sauerkraut
- 150 ml Riesling-Sekt
- 250 ml Geflügelbrühe
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 125 ml Sahne
- 45 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

- 700 g mehlig Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 25 g Butter
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180°C 1 Stunde garen.

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz goldbraun anbraten. Dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Das Sauerkraut zufügen, kurz mit anschwitzen und mit Riesling-Sekt und Brühe auffüllen. Salz, Pfeffer, die angebrückten Wacholderbeeren und Lorbeer dazugeben und zugedeckt ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dann die Sahne zugeben und offen noch weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 110 - 120°C vorheizen.

Die Fasanenbrüste abrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Speckscheiben umwickeln und in Butterschmalz in einer Pfanne mit den Kräutern anbraten, aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech legen und im Ofen in ca. 15 Minuten fertig garen.

Die Trauben waschen, in einzelne Rispen teilen und den Speck in Stücke schneiden. Beides mit 30g Butter in die Pfanne geben und darin anbraten. Schnittlauch fein schneiden und zugeben.

150ml Sahne und 25g Butter aufkochen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in eine Kartoffelpresse legen und durchpressen. Die Schalen jeweils entfernen. Die heiße Sahnemischung unter die Kartoffeln rühren.

Das Sauerkraut mit restlicher Butter verfeinern, abschmecken und auf vorgewärmte Teller geben. Die Fasanenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf dem Sauerkraut anrichten. Um das Kraut die Trauben mit dem Speck verteilen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 25.10.2014

Prominenter Gast: Dagmar Koller