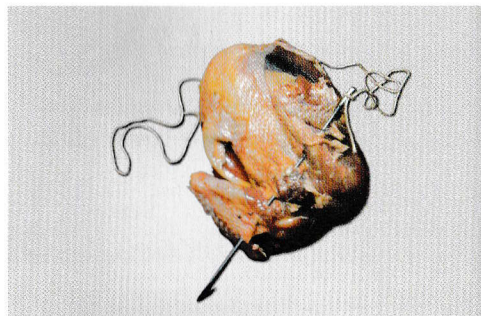


Arbeitsweise

- ① Fasan innen und außen würzen, bridieren, mit eingeritzten Speckscheiben bardieren.
- ② Fasan in heißem Fett ca. 15 Minuten von allen Seiten anbraten.
- ③ Mirepoix zugeben und weitere 10 Minuten braten, das Fleisch soll an der Karkasse (Knochengerüst) noch rosa sein.
- ④ Fasan herausnehmen, warm stellen, den Bratensatz glacieren, mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond auffüllen, reduzieren.
- ⑤ Fasan auslösen, evtl. in Butter nachbraten, Soße passieren, mit frischer Butter montieren und Cognac abschmecken.
- ⑥ Trauben halbieren, entkernen, in Butter und Zucker glasieren, mit Cognac abflämmen.
- ⑦ Fasan auf Ananaskraut anrichten, mit Röstspeck und Weintrauben garnieren, Soße extra servieren.



Zutaten bereitstellen.



Bridieren – Binden.



Mit grünem Speck bardieren.



Tranchieren – Zerlegen.

Fasanenbrust nach Winzerinart, Rahmsoße, Ananaskraut, Kartoffelpüree**Materialanforderung für 6 Portionen****Fasanenbrust**

- 3 Stck. Fasane (à 700 g – 800 g)
- 50 g Fett
- 120 g unbehandelter Speck
- 40 g Butter

Gewürze: Salz, Pfeffer

Rahmsoße

- 300 g Fasankenochen (Knochengerüst)
- 40 g Öl
- 50 g Speck, geräuchert
- 200 g Mirepoix
- 0,1 l Rotwein
- 0,5 l Wildfond
- 40 g Mehlbutter
- 1 cl Cognac
- 30 g Butter zum Montieren
- 0,1 l Sahne

Gewürze: Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Thymian, Piment, Rosmarin

Garnitur zum Fasan: 300 g Weintrauben
30 g Butter
2 Scheiben Weißbrot für Croûtons

Gewürze: Zucker, Cognac

Ananaskraut

- 500 g Sauerkraut
- 30 g Schweineschmalz
- 50 g Zwiebeljulienne
- 50 g Äpfeljulienne
- 0,2 l Weißwein
- 0,2 l Gemüsebrühe
- 0,1 l Ananassaft
- 50 g geriebene Kartoffeln zum Binden
- 30 g Ananasstücke

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker

Gewürzbeutel: Lorbeer, Piment, Pfefferkörner