

# Fasanenbrüste

dg: sensationell, ganz grosses Kino

4 Personen

2 Fasanenbrüste, mit Karkassen

1 profumi, Würzmischung für Fleisch

2 EL Erdnussöl, zum Braten

1 EL Butter

5 dl Rotwein

4 (100 g) Feigen getrocknet und saftig, Mark ausgelöst = 45 g

Salz & Pfeffer, mittelgrob geschrotet

1 Prise Cayenne

2 EL Glace de viande

7 cl Rahm

Je 1 bis 2 Handvoll weisse und rote Trauben

40 g Périgord-Baumnusskerne, leicht zerkleinert

Brüste mit i profumi einpudern und bei hoher Hitze in Erdnussöl anbraten.

Öl mittels Küchencrepp aus der Pfanne entfernen, etwas Butter zugeben.

Fasanen-Gerippe nach unten kehren und mit 5 dl Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze zur Hälfte reduzieren.

Fasanenbrüste warmstellen.

Feigenmasse zugeben und im Wein auf kleiner Flamme vollständig auflösen.

Salzen & pfeffern, i profumi, Cayennepfeffer, Glace de viande und wenig Rahm zugeben. Dann die Trauben. Sollte die Sauce zu sehr eindicken, giesst man einen Gutsch Wein nach.

Fasanenbrust zugeben und erhitzen, dann die Baumnusskerne.

Zum Servieren das Fleisch mit zwei Löffel von den Karkassen lösen.

Tranchenweise aufschneiden und auf die Teller fügen.

Mit der (nicht zu eingedickten) Sauce umgiessen.

## Zubereitungsvariante

### Brust

Brust ohne Karkasse gleichmässig plattieren.

In Pfanne anbraten, dann im Holdomat bei 60 Grad 20 Minuten bis max. 1 Stunde niedergaren. Vor dem Servieren auf 80 Grad erhitzen.

### Fasanenschenkel

Die Schenkel rundum anbraten, dann 24 Stunden bei 60 Grad weichgaren.

So kann man auch die - sonst sehr sehnigen - Schenkel nutzen.

# Beilage zur Fasanenbrust?:

## Senfkörner

40 g schwarze Senfkörner

1 Lorbeerblatt

2 kandierte Kumquats, feingewürfelt (Schwarzenbach)

4 dl Wasser

Ev. Salz

Senfkörner mit Lorbeer in Wasser weichkochen.

Die Hälfte trocknen und in einem Topf aufpoppen lassen.

2. Hälfte in Sojabutter aufschäumen lassen und Kumquatwürfel einarbeiten. Ev. Salzen?

Beides mitservieren.