

Fasanenbrust im Wirsingblatt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstzeit-Wildzeit, hier ein raffiniertes Wildgeflügel Rezept

Zutaten

- 2 Fasane oder 4/2 Fasanenbrüste
- 4 - 8 Wirsingblätter, blanchiert
- Etwas Kümmel, Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss
- 140 g Hähnchenbrust
- 200 ml Sahne
- Etwas Butter
- Für die Soße:
- 200 g Röstgemüse aus Zwiebeln, Möhren, Porree und etwas Sellerie
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Döschen Gänseleber Parfait (100 g)
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- Etwas Öl
- 2 - 4 gestoßene Wacholderbeeren und Pfefferkörner,
- 1 Thymianzweig, Salz, Pfeffer
- Für das Sellerie - Kartoffelpüree:
- 400 g geschälte Kartoffeln
- 150 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 1 El Butter
- Etwas heiße Milch
- Salz, Pfeffer, 1 Stich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Zunächst 4 - 8 schöne Wirsingblätter (nach Größe) in Salzwasser mit etwas Kümmel blanchieren, sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt4

Auslegen, trocken tupfen und den Strunk heraus schneiden.

Schritt5

Die Fasanenbrust auslösen, parieren und die Oberkeule von der Unterkeule schneiden.

Schritt6

Der Soßenansatz:

Schritt7

Die Knochen und die Unterkeule klein hacken, die Oberkeule auslösen. In heißem Öl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und das Röstgemüse sowie die Wildgewürze dazu geben.

Schritt8

2 - 3 min. zusammen glacieren und mit etwas Wasser und dem Wildfond aufgießen, bedecken.

Schritt9

2 Stunden leise auskochen lassen, durch ein feines Küchensieb passieren. Auf die benötigte Menge reduzieren lassen und mit einem Schneebesen das Gänseleberparfait unterrühren.

Schritt10

Mit dem Zauberstab schaumig aufmixen, nachschmecken und mit dem Cognac vollenden.

Schritt11

Das Sellerie - Kartoffelpüree:

Schritt12

Den Sellerie und die Kartoffeln zusammen in Salzwasser weich kochen, stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Schritt13

Salz, etwas Pfeffer, geriebene Muskatnuss und die Butter verrühren, ev. etwas heiße Milch dazu geben.

Schritt14

Die Fasanenbrüstchen:

Schritt15

Die Brustfilets entnehmen und mit der Hähnchenbrust in grobe Würfel schneiden.

Schritt16

2 - 10 min. ins Tiefkühlfach stellen und in der Moullinette, fein kuttern. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach und nach die Sahne dazu geben.

Schritt17

Die Farce durch ein Küchensieb streichen und die Fasanenbrüste und ausgelöste Oberkeulen auf beiden Seiten mit Farce bestreichen, in die Kohlblätter wickeln.

Schritt18

Rundherum in etwas Butter etwas anbraten, anschwitzen und auf einem Gitter mit Blech darunter legen. Bei 100° C für ca. 15 - 18 min. im vorgeheizten Backofen vorsichtig garen, danach aus dem Herd nehmen und 2 min. ruhen lassen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die Brüstchen schräg in 3 Scheiben schneiden und an / auf dem Sellerie - Kartoffelpüree anrichten.

Schritt21

Die Gänselebersoße drum herum verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Fasan, Wild **Tags:** fasan, wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fasanenbrust-im-wirsingblatt/>