

Fasanenbrust in Serranoschinken gebraten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 2:000 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, stimmig in der Jagdsaison, edel, gut vorzubereiten

Zutaten

- 2 Fasane (schussfrisch, gerupft)
- 60 g Serrano, dünn geschnitten
- 2 -3 Äpfel, süß
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème Fraiche
- Für die Röstgemüsemischung:
- 2 mittelgroßen Zwiebeln, grob geschnitten
- 1 Möhre, grob geschnitten
- 100 g Sellerie, Knolle, grob geschnitten
- 1 Tl Tomatenmark
- 4 Cl Gin
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, hiervon etwas Abrieb
- 1 Orange, hiervon etwas Abrieb
- Wildgewürze aus: 5-6 Wacholderbeeren, grob gestoßen
- 5 - 6 Pfefferkörnern, grob gestoßen
- 3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- Etwas Majoran
- Butterschmalz
- Sonnenblumenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Aus den vorbereiteten Fasane zunächst die Keulen abschneiden, die Brüste heraus lösen.

Schritt3

(Das geht recht einfach, erledigt ev. auch der Wildhändler).

Schritt4

Die Karkassen klein hacken, ebenso die Unterkeulen von den Oberkeulen im Gelenk trennen, abschneiden.

Schritt5

Nur die ausgelösten Oberkeulen mit braten, die gehackten Unterkeulen mit zum Soßenansatz geben.

Schritt6

Der Soßenansatz: (Kann man gut am Vortag erledigen)

Schritt7

Die Karkassen in einem Bräter scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und das Röstgemüse dazu geben.

Schritt8

Wiederum 4 - 5 min. braten, dann das Tomatenmark und die Gewürze hinzufügen. Mit dem Wildfond und etwas Wasser aufgießen, bedecken. Leise 2 - 3 Stunden „simmern“ lassen, anschließend passieren.

Schritt9

Auf die benötigte Menge mit Crème Fraiche reduzieren lassen, nachschmecken und mit dem Gin vollenden und ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt10

Die Rahmäpfel:

Schritt11

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, etwas Zitronensaft darüber geben.

Schritt12

In einen, passenden Topf dicht an dicht setzen und „deckend“ mit Sahne zugießen.

Schritt13

Auf dem Herd ganz kurz aufkochen lassen, bis die die Sahne aufschäumt, zurücknehmen, abkühlen lassen.

Schritt14

Danach immer 2 Scheiben über einander setzen.

Schritt15

Die Fasanenbrüste und die Oberkeulen:

Schritt16

Von allen Seiten pfeffern, wenig salzen, denn der Serrano Schinken enthält ja auch noch etwas Salz. Nunmehr in Schinken „einwickeln“ und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. (Das geht in einer Stielpfanne ganz gut)

Schritt17

In den auf 160° C vorgeheizten Backofen für ca. 15 min. schieben, keinesfalls übergaren; die Brust sollte noch leicht rosa bleiben.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Gern reiche ich meine Fasanenbrust einmal schräg tranchiert mit einem hellen Riesling oder Champagnerkraut und den leckeren Rahmapfel an, dazu die satte, stimmigen Ginrahmsoße.

Schritt20

Dazu passen Kartoffelplätzchen oder ein rustikaler Sellerie-Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fasan, Wild **Tags:** fasan, serano schinken, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fasanenbrust-in-serranoschinken-gebraten/>