

Fasanenbrust mit Sauerkraut und einer Ananasbuttersauce mit Lorbeeren und Nelke

🕒 40 Minuten

Schwierigkeit Schwer



Zutaten Sauerkraut

für 4 Personen

400 g Sauerkraut

80 g Butter

Zutaten Sauce

für 4 Personen

1 dl Ananassaft

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe ohne Keimling

70 g Butter

2 dl Lacroix Gemüse-Fond

2 dl Lacroix Geflügel-Fond

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Fleisch

für 4 Personen

4 Fasanenbrüste zu je 100 g

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Öl/Butter zum Anbraten



Anleitungen

Zubereitung Sauerkraut

Das Sauerkraut mit dem Gemüsefond Lacroix aufgiessen, die Schalotte fein hacken und die Knoblauchzehe beifügen. Aufkochen, zugedeckt im Ofen bei 190 Grad während 25 Min. garen lassen. Das Sauerkraut aus dem Ofen nehmen und abgiessen, mit einem grossen Küchenmesser auf einem Schneidbrett grob hacken.

In einer Saucenpfanne mit 80 g Butter vermengen, salzen und pfeffern, bereithalten.

Zubereitung Sauce

Den Geflügelfond sirupartig einreduzieren. Den Ananassaft, die Lorbeerblätter und Nelken beigegeben und zur Hälfte einreduzieren. Die zimmertemperaturwarme Butter der Sauce mit einem Schwingbesen zufügen. Vorsicht ist geboten bei der Temperatur - es handelt sich hier um eine sehr delikate Buttersauce. Auch benötigt sie kein Salz und Pfeffer.

Zubereitung Fasan

Es bestehen zwei verschiedene Möglichkeiten, den Fasan einzukaufen. Entweder man kauft ihn im Federkleid und rupft dieses zu Hause - was mit sehr viel Arbeit verbunden, qualitativ jedoch das Beste, ist - oder die Fasanenbrüste werden, fertig vorbereitet, beim Comestible eingekauft. Diese 2 Stunden vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, vor dem Anbraten in einer Lyoner Pfanne noch salzen und pfeffern.

In etwas Öl/Butter, während 3 - 4 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen, bereit halten.

Anrichten

Die Sauce in der Tellermitte zu einem Spiegel anrichten, Rechts und links je ein Sauerkraut-Quenelle (mittels zweier Löffel schön zusammen buttern). Den Fasan in fünf Stücke schneiden und fächerartig anrichten.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkte



Gemüse-Fond



Geflügel-Fond