

Geflügel Rezepte

Ardenner Geflügel

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügelgerichte, Fasan, Gewürze, Wein, Frankreich

1	p.Port. Fasan -frisch oder -gefroren	20 g	Margarine
1	Teel. Wacholderbeeren	1/2 Teel.	Salbei -getrocknet
	Pfeffer	1/8 Liter	Sahne -saure
	-schwarz	2 dl	Rotwein (Glas)
	Salz	4 cl	Wacholderschnaps
200 g	Speck		

Fasan waschen und trocknen (tiefgekühlten Fasan nach Vorschrift auftauen). Innen pfeffern und salzen. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Fasan innen und außen mit den Bröseln (stehen leider nicht bei den Ingredients) einreiben. Außen mit der Hälfte des Schnapses beträufeln.

Gut 100 g Speck in dünne Scheiben schneiden. Über Brust und Keulen legen. Damit gleichzeitig Flügel und Keulen festbinden (Anm.: ich nehme zum Binden richtigen Faden, der Speck hält nicht beim warm werden).

Margarine im passenden Bratopf erhitzen. Restlichen Speck würfeln und darin auslassen. Fasan ringsum anbraten. Mit Rotwein löschen. Salbei dazugeben. Ofen vorheizen (im Rezept steht keine Gradangabe, ich nehme ca. 220 Grad C). Fasan darin 60 Minuten braten.

Während der Bratzeit gelegentlich mit dem Bratenfond begießen. Fasan aus dem Ofen nehmen. Bratfond mit etwas Wasser (und Geschmack mit Rotwein) loskochen. Vom Feuer nehmen.

Saure Sahne einrühren. Mit Pfeffer, Salz und dem restlichen Wacholderschnaps abschmecken

Pro Person 4169 J

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 70 Minuten