

Fasanenbrüste

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 1 Sechzehntel |
| Wildfond | 1 Achtel |
| Pfefferkörner | 10 Stk. |
| Speiseöl / Öl | Etwas / nach Bedarf |
| Sauerrahm / saure Sahne | 1 Esslöffel |
| Karotten / Möhren | 1 Stk. |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Thymian | 1 Prise(n) |
| Schinkenspeck / Hamburgerspeck | 100 g |
| Pimentkörner / Neugewürz | 2 Stk. |
| Schweinsnetz | 1 Stk. |
| Fasanenbrust | 4 Stk. |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 1 Stk. |

Zubereitung:

Brüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in Speck hüllen und ins Schweinsnetz einschlagen. Öl erhitzen, Brüste anbraten, Speck Pimentkörner, Lorbeerblatt und Karottenwürfel zugeben, im Backrohr bei 180° ca 7 min. braten. Brüste rasten lassen. Bratrückstand mit Fond aufgießen, einkochen und durch ein Sieb seihen. Obers angießen, 1 El Rahm einrühren, anschmecken. Brüste in Scheiben schneiden, Sauce schaumig aufmixen und zum Fleisch gießen. Dazu passen Rotkraut und Nudeln.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-962-Fasanenbrueste.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at