

Gefüllte Fasanen-Brust mit Weißwein-Soße, Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste à 200 g	4 Scheiben Bacon	1 EL Weintraubenkernöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Apfel-Kompott:

3 Topinamburknollen	2 Äpfel (Cox Orange)	1 Schalotte
2 Zweige Estragon	50 ml Apfelsaft	25 g Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

50 ml Weißwein	250 ml Hühnerfond	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Butter
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 große festk. Kartoffeln	Sonnenblumenöl	Butter, Salz
---------------------------	----------------	--------------

Für die Fasanenbrust:

Die Fasanenbrüste waschen, trocken tupfen und quer einschneiden. Mit dem Bacon füllen. Gefüllte Fasanenbrust in einer Pfanne mit Weintraubenkernöl und Butter 3-4 Minuten auf jeder Seite bei mittlere Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, bevor es in Tranchen geschnitten wird.

Für das Apfel-Topinambur-Kompott:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Topinambur schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln.

Eine Schüssel mit Öl einpinseln und die Apfelscheiben, Topinamburwürfel und Schalottenwürfel hineingeben.

Den Estragon fein schneiden und mit dem Apfelsaft dazugeben. Butter hinzufügen und vermengen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Die Schüssel mit Backpapier zudecken. Im Ofen 20 Minuten backen.

Für die Weißweinsauce:

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Weißwein dazugeben und reduzieren. Hühnerfond hinzufügen und weiter einkochen lassen. Mit der Butter montieren.

Zitrone auspressen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Öl und Butter braten. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Merete Kristiansen am 18. Februar 2019