

# Fasan im Speckmantel mit Wild-Soße und Parmesan-Polenta

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Fasan-Brüste à 160 g	8 Scheiben Tiroler Speck	1 Zweig Thymian
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Wildsauce:

1 Schalotte	1 EL Honig	1 Zweig Thymian
1 frisches Lorbeerblatt	5 frische Wacholderbeeren	50 ml Gin
200 ml Wildfond	Butter	20 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Petersilien-Zabaione:

35 g glatte Petersilie	75 ml trockener Weißwein	2 Eier
25 g Zucker		

### Für die Nussbutter:

80 g Butter

### Für das Spitzkohl-Gröstl:

100 g Spitzkohl	2 Scheiben Tiroler Speck	5-10 Trauben, ohne Kerne
1 kleine rote Zwiebel	25 ml Weißwein	Öl
Zucker	1 Muskatnuss	3 EL Nussbutter
Salz	Pfeffer	

### Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze	Öl	Salz, Pfeffer
------------------	----	---------------

### Für die Parmesan-Polenta:

50 g Polenta	250 ml Geflügelfond	25 g Parmesan
40 g Nussbutter	Salz	Pfeffer

<b>Für die Garnitur:</b>	2 Zweige glatte Petersilie	Öl
--------------------------	----------------------------	----

## Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad Ober/-und Unterhitze vorheizen.

Speck jeweils überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen und mit abgezipften Thymian bestreuen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in den Speckscheiben fest einrollen. In einer heißen Pfanne im Öl rundherum braun anbraten.

Auf dem Gitter im Ofen bis zur Kerntemperatur von 54-55 Grad garen. Schräg anschneiden und Schnittfläche mit Salz bestreuen.

## Für die Wildsauce:

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Thymian dazu geben und glasig dünsten.

Mit dem Gin ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce mit kalter Butter andicken.

## Für die Petersilien-Zabaione:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Weißwein pürieren. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel geben. Eier trennen.

Zucker und 2 Eigelbe dazu geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

**Für die Nussbutter:**

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen und solange im Topf lassen, bis diese leicht gebräunt ist. Ein kleines Sieb mit Küchenkrepp auslegen und die Butter dadurch in eine Tasse filtern.

**Für das Spitzkohl-Gröstl:**

Trauben im kochendem gesalzenen Wasser kurz blanchieren und ins Wasserbad geben. Haut abziehen. Zwiebel abziehen und klein würfeln.

Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Tiroler Speck in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne die Speckstreifen mit wenig Öl kross anbraten. Auf ein Küchentuch legen.

Die gewürfelte Zwiebel mit etwas Öl in die Pfanne geben, glasig anbraten und geschnittenen Spitzkohl dazu geben, kurz mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Einkochen lassen. Danach den krossen Speck und die halbierten Trauben dazu geben und unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Zucker abschmecken. Nussbutter unterrühren.

**Für die Steinpilze:**

Steinpilze putzen. Kleinere Steinpilze halbieren, große Steinpilze in dickere Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze kross darin anbraten, herausnehmen und auf ein Küchentuch legen. Salzen und pfeffern.

**Für die Parmesan-Polenta:**

Parmesan reiben. Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Polentagrieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Topf von der Hitze nehmen und 2 Minuten mit Deckel quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan und Nussbutter unterheben.

**Für die Garnitur:**

Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. 8 Blätter Petersilie im Öl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 22. November 2019