

# Fasanen-Brust mit lauwarmem Kartoffel-Linsen-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste, mit Haut	60 g Butter	Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

### Für die Specklinsen:

150 g rote Linsen	30 g Räucherspeck	100 g Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	80 g Mini-Kräuterseitlinge
30 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Crème-fraîche
10 ml Weißwein	1 TL Balsamessig	1 EL Weinessig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die glasierten Trauben:

60 g weiße Weintrauben	60 g Zucker	100 ml Weißwein
------------------------	-------------	-----------------

### Für die Fasanenbrust:

Die Fasanenbrust putzen und die Sehnen herausschneiden. Haut abziehen. Geputzte Brüste mit 50 g Butter, Rosmarin und Wacholderbeeren in einem Beutel vakuumieren. Brust im Wasserbad bei 58 Grad für 30 Minuten garen. Fasanenbrust aus dem Vakuumbbeutel holen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz und dem Rest Butter ganz kurz scharf anbraten, salzen und pfeffern und portionieren.

### Für die Specklinsen:

Wasser mit Lorbeerblatt, Salz und Weinessig aufkochen. Linsen zugeben und bissfest kochen. Durch ein Sieb abschütten. Sellerie schälen und Lauch putzen, beides fein würfeln. Schalotten abziehen und hacken.

Speck ebenfalls fein würfeln. Gemüse und Speck in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Kräuterseitlinge putzen und in einer anderen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Beiseitestellen. Kartoffeln würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und mit Linsen und ange-dünstem Gemüse und Speck vorsichtig vermengen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und Balsamessig abschmecken. Anschließend unter die Linsen rühren. Pilze vorsich-tig unter die Linsen heben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.

### Für die glasierten Trauben:

Trauben halbieren und mit einem Perlenausstecher aus der Schale lösen.

Zucker und Weißwein in einem kleinen Topf sirupartig einkochen.

Trauben dazugeben und im Sirup erwärmen.

Nelson Müller am 27. Oktober 2023