

# Faisan au vin de Bourgogne de luxe

## Für zwei Personen

### Für den Fasan im Rotwein:

600 g Fasanenbrust	2 Scheiben Räucherspeck	2 Kartoffeln
70 g Steinpilze	70 g Champignons	$\frac{1}{2}$ schwarzen Trüffel
2 St. Staudensellerie	2 Karotte	2 Frühlingszwiebeln
2 Schalotten	3 Knoblauchzehen	10 Silberzwiebeln
50 ml Gemüsefond	300 ml Rotwein	2 cl Cognac
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
20 Wacholderbeeren	2-3 EL Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	4 Silberzwiebeln
---------------	------------------

### Für den Fasan im Rotwein:

Für den Fasan au vin die Fasanenbrust putzen und in grobe Stücke schneiden. Karotten schälen, Sellerie putzen. Beides in schräge Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden. In eine Auflaufform Rotwein füllen und Gemüse, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinein geben. Fasan einlegen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend aus dem Rotwein nehmen, kurz abtupfen, salzen und pfeffern und dann in einer Pfanne mit Öl anbraten. Gemüse aus dem Rotwein heben und abtropfen lassen. Beiseitestellen. Rotweinsud durch ein Sieb abgießen. Karotten, Sellerie, Knoblauch und Schalotten mit zum Fasan in die Pfanne geben. Speck klein schneiden und mit anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Rotwein-Sud ablöschen. Aufkochen und reduzieren lassen. Kartoffeln schälen und fein tournieren. Nach etwa 15 Minuten mit zum Fasan geben. Champignons und Steinpilze putzen und vierteln bzw. in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl extra anbraten. Einen Teil vom Trüffel grob schneiden und mit in die Rotwein-Sauce geben.

Frühlingszwiebel putzen und in schräge Stücke schneiden.

Mit in die Sauce geben. Genauso wie Silberzwiebeln und angebratene Pilze. Cognac einrühren und bei Bedarf etwas Gemüsefond. Rosmarin und Thymian mit in den Sud geben und alles noch etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Zwiebeln halbieren und mit einem Bunsenbrenner flambieren. Kresse und gehobelten Trüffel zum Schluss über das Gericht streuen.

Nelson Müller am 27. Oktober 2023