

Fasanen-Brust im Wirsing-Mantel, weiße Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste	100 g Hühnerbrust	4 Wirsingblätter
100 g Shiitake	100 ml Sahne	1 EL Gin
1 Zweig Petersilie	5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren
gemahl. Piment	Walnussöl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Pfeffersauce:

20 g weiße Pfefferkörner	50 g Schalotten	2 EL Butter
150 g Sahne	4 cl weißer Portwein	

Für das Püree:

300 g Topinambur	1 Stück Meerrettich	100 ml Sahne
20 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Preiselbeeren: 2 EL Preiselbeeren

Für die Garnitur: 1 Zweig Petersilie

Für die Fasanenbrust: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Von der Fasanenbrust die Haut und Spitzen abschneiden. Das Fleisch der Spitzen, die Brust und das Fleisch der Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und kurz in den Tiefkühler stellen.

Dann mit der Sahne, Gin, gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer im Zerkleinerer eine Farce herstellen.

Shiitake ohne Stiel in kleine Würfel schneiden und in heißem Pflanzenöl kurz anbraten. Auf ein Tuch gießen und leicht abkühlen lassen.

Anschließend unter die Masse heben. Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Wirsingblätter im kochenden Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann zwischen zwei Küchenhandtüchern etwas ausrollen und die Rippen entfernen.

Auf jeweils zwei Blätter die Farce verteilen und damit die Fasanenbrust einwickeln.

Päckchen in Walnussöl mit Pimentkörnern und Wacholderbeeren von beiden Seiten anbraten und dann im Ofen bei 120 Grad ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch umdrehen.

Für die Pfeffersauce: Sauce in einem Mörser die weißen Pfefferkörner zerstoßen, in ein feines Sieb geben, dieses in kochendes Wasser hängen und den Pfeffer ca. 10 Minuten blanchieren.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den abgetropften Pfefferkörnern in Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

Für das Püree: Topinambur schälen und in Würfel schneiden. In einem Dünsteinsatz mit Wasser am Boden garen. Meerrettich schälen und 1 Teelöffel reiben.

Topinambur mit Sahne, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Zerkleinerer zu einem Püree mixen. Zum Schluss Meerrettich unterrühren.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Johann Lafer am 24. November 2023