

Fasanen-Brust im Spitzkohl-Mantel mit Ei und Trüffel

Für vier Personen

Fasanenbrust:

4 Blätter Spitzkohl, groß	4 Fasanenbrüste	8 EL Fasanenfarce
Schweinenetz	Pflanzenöl, Butter	Wacholderbeeren
Rosmarin	Pfeffer, Salz	

Soße:

3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	4 Schalotten
1 Apfel	100 ml Calvados	50 ml Cognac
400 ml Apfelsaft	600 ml Geflügelfond	0,5 Zitrone
Keulen, Karkassen der Fasane	Butterflocken, kalt	Butter
Sahne	Cayennepfeffer	Salz

Gebackenes Ei:

6 Eier, M	3 EL Essig	30 g Mehl
100 g Pankobrösel	Öl, Pfeffer, Salz	

Kartoffelmousseline:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend	50 g Butter	50 g Nussbutter
Milch	Muskatnuss	Salz

Anrichten:

1 Trüffel, weiß

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Fasanenbrust:

Die Spitzkohlblätter blanchieren und trocken tupfen. Die Fasanenbrüste von allen Sehnen befreien. Die Spitzkohlblätter auf die Arbeitsfläche legen und mit je zwei Esslöffeln Fasanenfarce bestreichen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Spitzkohlblätter legen und einwickeln. Das Schweinenetz ausbreiten und die Brust darin einwickeln. Etwas Pflanzenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Brust von allen Seiten darin anbraten und anschließend herausnehmen. Die Brust auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten langsam garen. Anschließend die Brust in etwas Butter mit zerdrückten Wacholderbeeren und etwas Rosmarin mehrmals wenden.

Soße:

Die Keulen und Karkassen klein schneiden und in etwas Butter von allen Seiten goldgelb rösten. Die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, fein geschnittene Schalotten und Apfelwürfel dazugeben, mit Calvados und Cognac ablöschen und reduzieren. Anschließend den Apfelsaft und den Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Einen Schuss Sahne hinzufügen und auf die gewünschte Konsistenz köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Soße zum Schluss mit ein paar kalten Butterflocken aufmontieren.

Gebackenes Ei:

Vier Eier vorsichtig in Tassen schlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Zwei Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Temperatur reduzieren. Die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen und circa zwei Minuten pochieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Eier verquirlen. Das Mehl und die Pankobrösel in getrennte Schüsseln geben und die Eier darin panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier goldbraun backen.

Kartoffelmousseline:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und im Topf ausdämpfen lassen. Etwas Milch mit Butter, Nussbutter und Muskat aufkochen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der Milch vermengen und mit Salz abschmecken. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

Den weißen Trüffel drüberhobeln.

Ali Güngörmüs am 30. November 2012