

Fasanen-Brust im Speck-Mantel, Winzer-Rahm-Sauerkraut

Für vier Portionen

Für das Sauerkraut:

1 große Zwiebel	25 g Butterschmalz	1-2 EL Zucker
400 g Sauerkraut	150 ml Riesling-Sekt	250 ml Geflügelbrühe
4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	125 ml Sahne
45 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Fasan:

4 Fasanenbrüste (à ca. 150 g)	12 dünne Speckscheiben	25 g Butterschmalz
2-3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	200 g kernlose Weintrauben
6 Scheiben Frühstücksspeck	30 g Butter	1 Bund Schnittlauch

Für die Kartoffeln:

700 g mehligere Kartoffeln	150 ml Sahne	25 g Butter
Muskatnuss, Salz		

Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Für das Sauerkraut Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz goldbraun anbraten. Dann mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Sauerkraut zufügen, kurz mit anschwitzen und mit Riesling-Sekt und Brühe auffüllen, Salz, Pfeffer, die angepressten Wacholderbeeren und Lorbeer dazugeben und zugedeckt circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dann die Sahne zugeben und offen noch weitere zehn Minuten köcheln lassen. Inzwischen Ofen auf 110 bis 120 Grad vorheizen. Fasanenbrüste abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Speckscheiben umwickeln und dem Butterschmalz in einer Pfanne zusammen mit den Kräutern anbraten. Brüste aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech legen und im Ofen in circa 15 Minuten fertig garen. Trauben waschen, in einzelne Rispen teilen und den Speck in Stücke schneiden. Beides mit 30 Gramm Butter in die Pfanne geben und darin anbraten. Schnittlauch fein schneiden und zugeben. 150 Milliliter Sahne und 25 Gramm Butter aufkochen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in eine Kartoffelpresse legen und durchpressen. Die Schalen jeweils entfernen. Die heiße Sahnemischung unter die Kartoffeln rühren. Sauerkraut mit restlicher Butter verfeinern, abschmecken und auf vorgewärmte Teller geben. Die Fasanenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf dem Sauerkraut anrichten. Um das Kraut die Trauben mit dem Speck verteilen.

Johann Lafer am 25. Oktober 2014