

Saltimbocca von Fasanen-Brust, Honig-Feigen, Steckrüben

Für vier Portionen

Für die Kokos-Steckrüben:

1 Steckrübe (ca. 600 g)	1 Schalotte	20 g Butter
100 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Limette

Salz, Chili, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

4 Fasanenbrüste	8 Salbeiblätter	4 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Für die Honigfeigen:

8 frische Feigen	3 EL Honig	1 Zimtstange
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	100 ml schw. Johannisbeersaft

$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für die Garnitur:

Pfeffer

Den Backofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kokos-Steckrüben die Steckrübe waschen, schälen und würfeln, Schalotte schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und die Kokosmilch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Anschließend mit einem Spritzer Limettensaft, etwas Chili aus der Mühle und gegebenenfalls Salz abschmecken. Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Salbeiblätter auf jede Brust legen, mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Brüste darin von allen Seiten kurz anbraten. Fasanenbrüste im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Anschließen noch einige Minuten ruhen lassen. Feigen waschen und halbieren. Honig mit der Zimtstange in einer Pfanne aufschäumen lassen. Rotwein, Portwein und Johannisbeersaft zugeben, aufkochen. Mit Zitronensaft würzen und bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Die halbierten Feigen zugeben und unter den Sud schwenken. Zum Anrichten die Fasanenbrüste halbieren oder in Scheiben schneiden. Kokos-Steckrüben auf Teller verteilen, je vier Feigenhälften darauf anrichten, den Sud über die Feigen träufeln. Das Saltimbocca darauf legen und nach Belieben mit etwas grob gemahlenen schwarzen Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 20. Dezember 2014