

Fasan auf Champagnerkraut mit Steinpilz – Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Portionen:

2 möglichst junge Fasane küchenfertig
(je etwa 800 g);
4 cl Weinbrand,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
8 Wachholderbeeren,
4 Scheiben fetten Speck,
2 EL Sonnenblumenöl,
1 Becher Sahne (150 ml),
¼ l Weißwein,
2 Karotten,
1 Zwiebel,
1 Stange Staudensellerie,
Für das Steinpilz-Kartoffelpüree:
1 kg Kartoffeln,
Salz,
20 g Butter,
¼ l Milch,
10 g getrocknete Steinpilze.



Für das Muskateller- oder Champagner-Kraut mit Trauben:

1 Zwiebel,
1 EL Sonnenblumenöl,
600 g Sauerkraut aus der Dose,
200 g Trauben (Muskattrauben und Sultaninentrauben),
¼ l Moscato (Vino Frizzante) oder Champagner,
1 Lorbeerblatt,
2 Gewürznelken,
Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung :

Eine Kasserolle mit den 2 EL Sonnenblumenöl hineinstellen und den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Die Fasane gründlich waschen, abtrocknen, evtl. von restlichen Federkielen befreien. Innen mit dem Weinbrand ausspülen und innen und außen salzen und pfeffern. Dann die Wachholderbeeren zerdrücken und die Fasane außen damit einreiben. Die Brustpartien jeweils mit 2 Speckscheiben abdecken und mit Küchengarn umwickeln. Die Keulen und die Flügel ebenfalls mit Küchengarn zusammenbinden.

Nun die Fasane einmal in der Kasserolle wenden und braten. Die Karotten, die Zwiebel und den Staudensellerie putzen, würfeln und ebenfalls mit anbraten. Nach ca.30 Min. den Weißwein zugießen und die Fasane immer wieder damit beschöpfen. Die Garzeit beträgt insgesamt ca. 50 Min. Nach der Garzeit die Fasane herausnehmen und warm halten. Die Soße durchsiehen und mit Sahne verfeinern und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Den Fasanen das Garn entfernen und in Portionsstücke zerlegen und anrichten.

Das Champagner-Kraut:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern und dazugeben. Mit dem Moscato bzw. Champagner angießen und das Lorbeerblatt und die Gewürznelken dazugeben. Zugedeckt sachte weich köcheln (ca. 15 Min.). In der Zwischenzeit die Trauben von der Schale befreien. Ganz zum Schluss unter das Kraut mischen und kurz erwärmen.

Vor dem Servieren noch etwas salzen und pfeffern.

Das Steinpilz-Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. In Salzwasser ca. 15. Minuten kochen, abgießen, ausdämpfen lassen. Butter und die Milch zum Kochen bringen und die im Mixer gemahlene Steinpilze darunter rühren. Dann die Kartoffeln durchpressen (durch Spatzenmaschine oder mit der Küchenlotte) und mit dem Schneebesen kräftig unter die Milchmasse schlagen.

Mit etwas Salz abschmecken und sofort servieren.