

Fasanenbrust mit Kräuterhaube auf getrüffelter Selleriecreme, Pak Choi Gemüse und Rotwein-Schalotten-Jus



Zutaten für vier Personen:

Fasanenbrust

- 800 Gramm Fasanenbrust
- Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 EL Butter
- Mehl

Das Fasanenbrust leicht mehlieren und in einer nicht zu heißen Pfanne anbraten, mit Rosmarin und Knoblauch von jeder Seite circa 1,5 bis 2 Minuten anbraten. Butter dazu, um die ganzen Röstaromen zu erhalten. Das Fleisch etwas ruhen lassen. Das Fleisch nicht durchbraten.

Pak Choi Gemüse

- 800 Gramm Pak Choi
- Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Butter
- Salz

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Pak Choi Gemüse halbieren und mit Knoblauch und Butter bei geringer Hitze anbraten. Salz zum Abschmecken.

Kräuterhaube

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- Basilikum
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 130 Gramm Semmelbrösel
- Butter

Alles durchmischen und in einer Pfanne mit Butter leicht anrösten.

Getrüffelte Selleriecreme

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Schalotte
- 400 Gramm Sellerie
- 0,5 Liter Sahne 30%
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 Teelöffel Trüffelbutter
- Muskatnuss
- Öl

Knoblauch, Schalotten und Sellerie anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Dazu kommt Sahne und Salz. Alles einkochen und mit einem Stabmixer mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verfeinern. Erst zum Schluss Trüffelbutter hinzugeben.

Rotwein-Schalotten-Jus

- 4 bis 5 Schalotten
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/4 Liter Rotwein



isar · donau · wald

- 1/4 Liter Bratensaft
- 1 Esslöffel Butter
- Salz, Pfeffer

Schalotten fein schneiden, anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Dann mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bratensaft und Rosmarin dazu geben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Butter mit einem Schneebesen unterrühren.