

Fasanbrust mit Maronifülle

Ein Rezept von Familie Stocker, Landgasthaus Stockerwirt.



Fasanbrust mit Maronifülle © Rita Newman

Infos

Herbstgericht

III Schwer

Merkmale

- Geflügel / Pute
- Wildspezialität

Zubereitung

Fasan

- Aus den Maroni und dem Speck eine Fülle zubereiten, indem man den Speck röstet und die Maroni kocht.
- Beides wird faschiert, um eine feine Fülle zu erhalten, die auf der Fasanbrust gleichmäßig verteilt wird.
- Danach das Schweinsnetz in 4 Teile portionieren - in etwa der doppelten Größe der Filets - auflegen und mit Rohschinken belegen.

Zutaten

Fasan

- 2 Stück Fasanenbrust
- 8 Blätter Blattspinat
- 80 g Wurzelspeck
- 80 g Rohschinken
- 250 g Maroni
- Salz und Pfeffer
- 1-2 Stück Schweinsnetz (je nach Größe)

Erdäpfel-Frühlingsrolle

- Die beiden Stücke Fasanbrust jeweils halbieren, seitlich einschneiden und auf dem Schweinsnetz platzieren.
- Nun jedes Filet mit blanchiertem Blattspinat belegen, einen Teil der Fülle darauf verteilen und einrollen.
- In der Pfanne scharf anbraten und im Rohr fertiggaren.

- 400 g Kartoffel (gekocht)
- 2 Eier
- Kartoffelstärke
- 50 g geröstete Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 2 Blätter Reisteig

Erdäpfel-Frühlingsrolle

Für die Frühlingsrolle aus den Zutaten eine Duchesse-Masse zubereiten:

- Kartoffeln schälen, schneiden und im Salzwasser 15-20 Minuten garen.
- Danach im warmen Topf ausdämpfen lassen.
- Anschließend die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.
- Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und geröstete Kürbiskerne zügig unterrühren.
- Zur besseren Bindung kann etwas Kartoffelstärke beigemischt werden.
- Reisteig-Blatt kurz in kaltem Wasser einweichen.
- Füllung auf die Mitte des Teigblattes geben, die Seiten einschlagen und das Teigblatt aufrollen. Die Ränder gut andrücken.
- In der Pfanne mit ausreichend Öl von allen Seiten anbraten.

Linsen

- 300 g Linsen (grün grau)
- 80 g Speck
- Öl zum Braten
- 1 Zwiebel
- Stärke zum Binden
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
- Sauerrahm
- 2 EL Essig
- Etwas Rind- oder Gemüsesuppe
- 1 Knoblauchzehe

Zutaten für 4 Portionen

Linsen

- Speck und Zwiebel feinkwürfelig schneiden und in etwas Öl anbraten.
- Danach die vorher eingeweichten Linsen begeben und mit Suppe aufgießen.
- Zum Schluss die restlichen Zutaten begeben und die Linsen binden.