

Fasan „klassisch“ mit Ginrahmsoße und glacierten Maronen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstzeit, Jagdzeit, mit Allem was ein gutes Fasanenessen braucht

Zutaten

- Für den Fasan:
- 1 - 2 schussfrische, gerupfte Fasane, küchenfertig
- 60 g grüner Speck in dünnen Scheiben (Beim Metzger erfragen)
- 200 g weiße oder blaue Trauben, halbiert, entkernt
- Etwas Butterschmalz und Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Ginrahmsoße:
- Röstgemüse aus: 2 mittelgroßen Zwiebeln, 1 Möhre, 100 g Sellerieknolle, grob geschnitten
- Wildgewürze aus: 5-6 Wacholderbeeren, grob gestoßen, 5-6 Pfefferkörnern, grob gestoßen, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, etwas Majoran, 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1/2 1 Becher Sahne
- 1 Tl Tomatenmark
- 4 Cl Gin
- Für das Champagnerkraut:
- 300 g gutes Weinsauerkraut
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- Etwas Butter
- Etwas Fleisch - oder Gemüsefond
- 1 Tee Laschenbeutel mit 1 Lorbeerblatt, 4 Nelken, 5 - 6 Pfefferkörnern
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker
- 1 geriebene Kartoffel für die Bindung
- Für die glacierten Maronen:
- 250 g eingeschweißte Maronen aus dem Supermarkt
- 1 gehäufte El Zucker
- 5 - 6 El brauner Bratensaft

- Für das Sellerie - Kartoffel Pürrée:
- 400 g geschälte Kartoffeln, grob gewürfelt
- 200 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 1/2 l Milch
- Salz und geriebene Muskatnuss
- 1 El kalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung der Fasane:

Schritt2

Die gerupften Vögel zunächst noch einmal "stoppeln" und ab flammen, keinesfalls waschen. Die Brust mit grünem deckend belegen, der die zarte Brust schützen soll.

Schritt3

(Ja, es muss grüner ungeräucherter Speck sein, sonst verfärbt sich die Brust rosa - farben)

Schritt4

Zunächst die Keulen zusammen binden und mit dem Küchengarn unter beiden Flügeln und noch einmal über der Brust zusammen knoten, damit die Brust schön hervor tritt.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Innen und außen würzen und auf den Keulen anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Das Röstgemüse und die Wildgewürze dazu geben und zunächst für ca. 40 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach prüfen, nicht übergaren, die Brust soll zart - rosa serviert werden.

Schritt8

Heraus nehmen, das Küchengarn entfernen und den Speck in dünne Streifen schneiden. Die Keulen etwas lösen und noch etwas warm halten.

Schritt9

Die Ginrahmsoße:

Schritt10

Das Tomatenmark in den Bratenfond geben, etwas anrösten und mit dem Wildfond aufgießen. Etwas reduzieren lassen durch ein feines Küchensieb passieren. Mit der Sahne und Creme fraiche auf die benötigte Menge reduzieren lassen, mit dem Gin nachschmecken.

Schritt11

Das Champagnerkraut:

Schritt12

Die Gewürze in einen Tee Laschenbeutel geben, lassen sich hinterher einfacher wieder entfernen. Die Zwiebelscheiben in der Butter glasig anschwitze, das Weinsauerkraut dazugeben und mit Fleisch - oder Gemüsefond aufgießen.

Schritt13

Ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen und mit einer frisch geriebenen Kartoffel binden, nachschmecken.

Schritt14

Die glacierten Maronen:

Schritt15

Den Zucker hellbraun schmelzen und mit dem braunen Bratensaft ablöschen, verkochen, Sirup artig reduzieren lassen.

Schritt16

Nunmehr die Marone, die oft sehr weich sind und leicht zerfallen, vorsichtig dazu geben, nur kurz erhitzen und glacieren.

Schritt17

Das Sellerie - Kartoffel - Pürrée:

Schritt18

Die Sellerie - und Kartoffelwürfel in der Milch ca. 20 - 25 min. mit etwas Salz weich köcheln lassen. Danach stampfen und mit geriebener Muskatnuss und etwas kalter Butter abschmecken.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die Brüstchen auslösen, die Keulen abschneiden. Ober - und Unterkeule trennen, die Brüstchen in Scheiben schneiden, anrichten.

Schritt21

Die Speckstreifen mit etwas Butter in einer Stielpfanne nach braten und mit den Trauben anschwanken; über das tranchierte Fleisch geben.

Schritt22

Mit den Marone und dem Einsauerkraut und Sellerie - Kartoffel - Pürrée zu Tisch geben. Die Ginrahmsöße à part reichen.

Rezeptart: Fasan, Wild **Tags:** fasan, glacierte maronen, jagdsaison, klassisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fasan-klassisch-mit-ginrahmsosse-und-glacierten-maronen/>