

Wildfasan mit blauen Trauben

Faisán con uvas



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Fasan (Wildfasan, TK)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
60 g Butter
1 EL Olivenöl
60 g Bauchspeck
100 ml Hühnerbrühe
250 g blaue Weintrauben
1/2 EL Puderzucker
150 ml trockener Rotwein
1 TL Pfeilwurzelmehl

Füllung:

4-6 Trockenpflaumen
200 ml kräftige Hühnerbrühe
1 Brötchen
50 ml frische Vollmilch
1 Ei
1/2 Schalotte
1/2 kleine Karotte
eine Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Fasan schonend autauen. Das dauert bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden. Packungshinweise beachten.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Fasan nachputzen, sehr gut waschen und trocknen. Kräftig innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

3. In einem Bräter in Butter und Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen, füllen, mit Bauchspeck umwickeln und mit Küchengarn binden.

4. Bratensatz mit 100 ml Hühnerbrühe ablöschen. Gefüllten Fasan wieder zugeben und im vorgeheizten Backofen

insgesamt 70-80 Minuten schmoren. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen, eventuell etwas Hühnerbrühe nachgießen.

5. Für die Sauce die Trauben waschen und verlesen, gegebenenfalls entkernen. In einer beschichteten Pfanne die Trauben in einer Ecke Butter andünsten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen. Etwa auf 1/3 einköcheln lassen.

6. Fasan nach Ende der Garzeit in Alufolie ruhen lassen, Bratensatz mit der Sauce ablöschen und abschmecken. Mit Pfeilwurzelmehl binden.

Füllung:

1. Trockenpflaumen in 150 ml Hühnerbrühe etwa 10 Minuten köcheln.

2. 1 Brötchen klein schneiden, mit 50 ml Vollmilch einweichen. Schalotte und Karotte feinst würfeln und in Butter anschwitzen. Backpflaumen in kleine Abschnitte teilen. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 15 Stunden, Hauptspeisen, Wild, Fasan, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 18.01.2023