Rezept

Fasan in Portwein

Ein Rezept von Fasan in Portwein, am 29.04.2024

Zutaten

2	junge küchenfertige Fasane (je etwa 700 g)
	Pfeffer
6	Pimentkörner
2 EL	weiche Butter
120 g	Räucherspeck in dünnen Scheiben
	Küchengarn
	Salz
8	Wacholderbeeren
2 cl	Cognac (nach Belieben)
2 Zweige	Thymian
	gut 1/8 l Portwein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Fasane waschen und abtrocknen. Innen und außen salzen und pfeffern.

2. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser zerstoßen, mit Cognac und Butter vermischen. Die Fasane innen damit ausstreichen. Je 1 Thymianzweig in den Bauch legen.

3. Brust und Schenkel dicht mit Speck belegen und mit Küchengarn einbinden. Fasane in den Römertopf® legen, Portwein angießen. Zugedeckt im Backofen bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. 15 Min. garen.

4. Das Küchengarn und den Speck entfernen. Die Fasane mit kaltem Salzwasser bestreichen und ohne Deckel noch 15 Min. bräunen lassen. Die Fasane tranchieren und mit den Beilagen servieren.