Rezept

Fasan mit Maronengemüse

Ein Rezept von Fasan mit Maronengemüse, am 08.06.2025

Zutaten

1	Fasan
	Pfeffer
250 ml	Wildfond
1 EL	Puderzucker
250 g	gegarte Maronen
50 ml	Madeira
	Salz
2 EL	Butterschmalz
150 g	Staudensellerie
1 EL	Butter
1 EL	Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1150 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Den Fasan der Länge nach halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Fasanenhälften erst auf der Hautseite, dann auf der Innenseite 1-2 Min. anbraten. Den Fond zufügen, erhitzen und den Fasan im heißen Backofen (unten, Umluft 160°) im geschlossenen Bräter 30 Min. garen.

2. Den Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker mit der Butter in einer Pfanne karamellisieren. Die Maronen darin schwenken, Sellerie zufügen, 5 Min. bissfest garen.

3. Den Fasan aus dem Bräter heben und warm stellen. Den Fond mit dem Saucenbinder aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Madeira abschmecken.

4. Den Fasan mit Maronen und Sauce servieren.