

Rezept

Fasan mit fruchtigem Sauerkraut

Ein Rezept von Fasan mit fruchtigem Sauerkraut, am 02.04.2023

Zutaten

750 g frisches Sauerkraut (oder aus der Dose)	3 mittelgroße Zwiebeln
100 g durchwachsener Räucherspeck	2 große säuerliche Äpfel (à ca. 150 g; z. B. Boskop)
1 Bund Zitronenthymian	2 TL Wacholderbeeren
75 g Gänseschmalz	2 Lorbeerblätter
1/2 l Weißwein (oder Gemüsebrühe)	Salz
Pfeffer	Zucker
2 Fasane (à ca. 800 g; küchenfertig)	Salz
2 EL Butterschmalz	400 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
6 Scheiben durchwachsener Räucherspeck	100 ml Madeira (Dessertwein)
frisch gemahlener Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

Zubereitung

1. Sauerkraut bei Bedarf mit kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck fein würfeln. Äpfel waschen, schälen, putzen und grob raspeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von drei Zweigen abzupfen. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen, darin bei mittlerer Hitze Zwiebeln und Speck glasig dünsten. Äpfel, Thymianblättchen, 1 TL Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zufügen, unter Rühren kurz andünsten. Sauerkraut mit Wein dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 50-60 Min. garen, evtl. warm halten.
2. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen. Die Fasane innen und außen kalt abbrausen, trocken tupfen und salzen. Die restlichen Thymianzweige in den Bauch der Fasane stecken. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Fasane darin bei starker Hitze in 4-6 Min. rundherum goldbraun anbraten. Am Ende sollten die Fasane mit der Brust nach unten im Fett liegen. Mit dem Geflügelfond ablöschen, aufkochen und die restlichen Wacholderbeeren zufügen. Den Rücken der Fasane mit Speck belegen. Im Ofen (unten, Umluft nicht empfehlenswert) offen ca. 20 Min. garen, dabei mehrmals mit Bratenfond begießen. Den Backofen auf 125° zurückschalten und die Fasane in weiteren 35-40 Min. fertig braten.
4. Fasane und Speck aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, Madeira angießen und offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, salzen und pfeffern. Sauerkraut auf einer vorgewärmten Platte verteilen. Fasane und Speck darauf anrichten. Sauce dazureichen. Dazu passt Kartoffel-Pastinaken-Püree.