

Rezept

# Fasanenbrust mit Pilzkruste

Ein Rezept von Fasanenbrust mit Pilzkruste, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Pfifferlinge	<b>3</b> Schalotten
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	<b>1 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>2 Scheiben</b> Toastbrot	<b>4</b> ausgelöste Fasanenbrüste
<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>200 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und mit der Petersilie fein hacken. Eine Pfanne erhitzen. Pilze hineingeben und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Butter zufügen und die Schalotten darin glasig dünsten. Petersilie unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Pilzmischung in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Toastbrot ohne Rinde fein zerbröseln und mit den Pfifferlingen in der Schüssel vermischen.
3. Fasanenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Bräter von jeder Seite 1-2 Min. im Butterschmalz anbraten. Die Pfifferling-Toast-Mischung auf dem Fleisch verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10-15 Min. überbacken.
4. Die Sahne zu den restlichen Pfifferlingen in die Pfanne geben und etwas einköcheln lassen. Die Fasanenbrüste mit den Sahne-Pfifferlingen anrichten.