

Fasan "Jäger Art"

Ein Rezept, was man sich ruhig bis zum Herbst merken sollte.

Zutaten:

1 Fasan
1 Scheibe Kalbsleber
2-3 Eßlöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Teelöffel Salz
1 Ei
½ Brötchen
einige getrocknete Steinpilze
2 große Speckscheiben
75g Butter

Zubereitung:

Den vorbereiteten Fasan nach dem Abspülen mit Küchentrepp sorgfältig abtupfen. Für die Füllung die Kalbsleber mit einem Messer schaben, mit Olivenöl, der auf Salz zerdrückten Knoblauchzehe, dem Ei, dem eingeweichten und fest ausgedrückten Brötchen sowie den vorher eingeweichten Steinpilzen vermengen. Nach Deinem Geschmack die Masse noch mit einigen zerstoßenen Pfefferkörnern würzen. Den Fasan mit der würzigen Masse füllen, zunähen, mit Speckscheiben umwickeln und in Butter von allen Seiten braten, bis er goldbraun ist. Den Speck natürlich vor Ende der Garzeit zum Bräunen abnehmen. Bratdauer je nach Größe des Vogels zwischen 50 - 60 Minuten. Zwischendurch den Fasan mit der Bratbutter beschöpfen. Für die Soße den garen Speck in ganz dünne Streifen schneiden und mit dazugeben.

Den fertigen Fasan mit überkrusteten Kartoffelbreirosetten (mit dem Spritzbeutel gespritzt) umlegen und mit heißen blauen Weintrauben servieren. Die Soße extra reichen.