6. Alufolie entfernen. Backofengrill einschalten. Walnussmasse auf den beiden Rückensträngen verteilen und andrücken. Rehrücken auf der untersten Schiene 5–8 Minuten gratinieren.

7. Inzwischen die Wildsauce einmal aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit leicht binden. Rehrücken aus dem Backofen nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

8. Zum Servieren die beiden Rückenstränge mit einem scharfen Messer rechts und links entlang vom Rückgrat vom Knochen lösen. Dann in Medaillons schneiden. Mit Mandel-Broccoli servieren.

Dazu passen Spätzle, (usw.)

Gyeschmorte Fasanenstücke
mit Lorbeer und Knoblauch

4 Portionen:

2 Fasane
(a 850 g, Rückenfertig)
1 EL Wacholderbeeren
1 EL schwarze Pfefferkörner
12 Knoblauchzehen
Salz
schwarzer Pfeffer
18 EL Olivenöl
200 ml trockener Weißwein
3 kleine Stiel Lorbeer

Zubereitungszeit: 50 Minuten.

Fasane in Stücke teilen, mit Salz Pfeffer in 10 EL Olivenöl bei starker Hitze 1 Minute anbraten (wenden)

B. Allerding

dann wenden und noch 1 Minute weiterbraten.

2.) Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen, Knoblauchzehen mit Haut leicht andrücken

3.) Fasanenkeulen mit der Hautseite nach oben nebeneinander in einen Bräter legen. Restliches Olivenöl darüber gießen, den Weißwein zugießen, Lorbeerstiele über Fasanenteile legen, dann Wacholderbeeren, Pfefferkörner und zerdrückten Knoblauch zugeben.

4.) Im 180° Grad heißen Backofen (Gas 2-3, - Umluft 160° Grad) auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten garen. Nach 20 Minuten die Fasanenbrüste mit der Hautseite nach oben dazulegen. Fond mit etwas Wasser loskochen und zusammen mit den geschmorten Fasanenteilen servieren !!!

Birgit Allerding