

Fasanenbrust am Gewürzspieß auf Rote-Rüben-Sellerie-Tatar

Kategorien: Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Wild

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Für die Fasanenbrust kauft man:

- 4 Fasanenbrüste à 13 dag
- 4 Zimtstangen
- Salz
- Pfeffer
- zerstoßene Wacholderbeeren
- frische Kräuter
- Olivenöl zum Bestreichen

Für das Tatar:

- 12 dag rote Rüben
- 12 dag Stangensellerie (beides separat gekocht und in 3 mm große Würfel geschnitten)
- 4 dag crème fraîche
- frisch gehackte Kräuter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- gemahlener Kümmel

Strudelteig

Zubereitung

Die Fasanenbrüste mit je einer Zimtstange spicken.

Mit Olivenöl bestreichen.

Danach mit Pfeffer, Salz und den Wacholderbeeren würzen.

Einen Bastkorb mit frischen Kräutern auslegen. Die Fasanenbrüste darauf legen und über Dampf schonend garen.

Für das Tatar:

Die Gemüsewürfel mit Crème fraîche, gehackten Kräutern, Olivenöl und Gewürzen abschmecken.

Den Strudelteig in 5 cm breite und 15 cm lange Bahnen schneiden.

Eine Strudelbahn mit Ei bestreichen, eine zweite Bahn drauflegen, nochmals bestreichen und mit getrockneten Kräutern bestreuen.

Im Rohr bei 180 °C knusprig backen.

Zum Anrichten Gemüsetatar in einen Ring pressen, ein knuspriges Strudelteigblatt und die Fasanenbrust draufsetzen.

Als weitere Beilage passt zum Beispiel ein Kriecherl-Chutney.

Getränketipp:

Blauer Burgunder Grand Selektion 2003, Weingut Reichardt, gehaltvoller Rotwein