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