

Von und zu lecker Folge 4

Fasanenform mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Vorspeise: Sauerampfersuppe mit frittiertem Ziegenkäse



Zutaten:

400-600 g frischen Sauerampfer
1 Becher Sahne
½ Zitrone
Salz, Pfeffer
6 St. Ziegenschnittkäse aus der Salzlake
Paniermehl, 3 Eier

Zubereitung: Den Sauerampfer waschen und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz aufkochen bis er zusammenfällt. Das geht ganz schnell (ca. 2 bis 3 Minuten). Mit dem Mixer bzw. Pürierstab pürieren. Sahne, Pfeffer und Saft einer halben Zitrone hinzufügen.
Jedes Stück Ziegenkäse zuerst in den geschlagenen Eiern und dann in Paniermehl wälzen. Zwei bis drei Minuten in der Friteuse frittieren.
Sauerampfersuppe auf Suppentellern anrichten, evtl. mit Sojabohnen oder Schnittlauch garnieren. Den gebackenen Ziegenkäse in die Mitte auf den Suppenteller geben und sofort servieren.

Hauptgang: Fasanenform mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



Zutaten:

3 Fasane
Bratfett mit Butteraroma
0,5 l (Geflügel-)Brühe
1 ½ Pfund Sauerkraut
1 Flasche Champagner oder trockenen Sekt
1 Dose Ananas
1 kg mehligkochende Kartoffeln
Paniermehl und Butterflöckchen

Zubereitung: Die Fasane mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter anbraten, bis sie von allen Seiten gebräunt sind. Danach mit Brühe ablöschen und ca. 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad garen lassen. Die Fasane in der Garzeit zwei bis dreimal mit dem Fond aus dem Bräter übergießen.

Sekt oder Champagner in den Topf zum Sauerkrautgießen, Ananas unterheben, kochen und garen.

Kartoffeln in Salzwasser kochen und mit etwas Milch und Butter gut pürieren. Die Fasane aus dem Bräter nehmen, die Bruststücke vom Knochen lösen und in einen elsässischen Bratentopf oder Römertopf nebeneinander legen. Nun zuerst mit dem Sauerkraut abdecken und alles mit dem Fasanenfond übergießen. Dann streicht man das Kartoffelpüree darüber und bestreut alles mit Paniermehl, setzt genügend Butterflöckchen obendrauf und gibt die ganze Form noch einmal in den heißen Backofen bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat.

Dessert: Quittencreme mit gedünsteten Äpfeln und Rosinen



Zutaten:

2x 500 g Quittengelee

500 g Joghurt

1 Becher Sahne

3 Päckchen Gelatine

6 gr. Äpfel

Rosinen, Zimt, Nelken

Zubereitung: Das Quittengelee mit dem Joghurt verrühren, Sahne schlagen und unterheben. Eventuell mit Zucker abschmecken. Die aufgelöste Gelatine untermischen und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschüssel geben. Das Ganze ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen bis die Creme gut fest wird.

Äpfel mit Rosinen, Zimt und Nelken dünsten. In einem Sieb abgießen, Zimt und Nelken entfernen. Die Quittencreme auf eine große Platte stürzen und mit den Äpfeln und Rosinen umlegen.

Das geht übrigens auch sehr gut mit Holundergelee.