

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2019 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Merete Kristiansen

**Gebratene Fasanenbrust mit Bacon-Füllung,
Weißweinsauce, Apfel-Topinambur-Kompott und
Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste à 200 g
4 Scheiben Bacon
1 EL Weintraubenkernöl
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fasanenbrüste waschen, trocken tupfen und quer einschneiden. Mit dem Bacon füllen.

Gefüllte Fasanenbrust in einer Pfanne mit Weintraubenkernöl und Butter 3-4 Minuten auf jeder Seite bei mittlere Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, bevor es in Tranchen geschnitten wird.

Für das Apfel-Topinambur-Kompott:

3 Topinamburknollen
2 Äpfel (Cox Orange)
1 Schalotte
2 Zweige Estragon
50 ml Apfelsaft
25 g Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Topinambur schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln.

Eine Schüssel mit Öl einpinseln und die Apfelscheiben, Topinamburwürfel und Schalottenwürfel hineingeben.

Den Estragon fein schneiden und mit dem Apfelsaft dazugeben. Butter hinzufügen und vermengen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Die Schüssel mit Backpapier zudecken. Im Ofen 20 Minuten backen.

Für die Weißweinsauce:

50 ml Weißwein
250 ml Hühnerfond
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
1 EL Butter
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Weißwein dazugeben und reduzieren. Hühnerfond hinzufügen und weiter einkochen lassen. Mit der Butter montieren.

Zitrone auspressen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

2 große festkochende Kartoffeln
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Öl und Butter braten. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.