Nah&Frisch



Richard Rauch | Professional

Fasanbrust mit Speck und Kastanien-Stangensellerie-Polenta

Hauptspeise

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Kastanien mit einem scharfen Messer oder einem Kastanienschneider auf der gewölbten Seite über Kreuz einschneiden. Eine unbeschichtetete Eisen- oder Gusseisenpfanne erhitzen und die Kastanien für ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und mit stärkerer Hitze rösten. Heiß in ein Geschirrtuch einhüllen und 10 Minuten ausdämpfen lassen. Mit den Fingern die Schale und die darunterliegende Haut lösen. Kastanien je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebel schälten und fein würfeln. Stangensellerie putzen, in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen, Sellerie kurz mitanschwitzen und mit Milch und Gemüsefond aufgießen. 2 Minuten kochen lassen. Kurz mit einem Stabmixer grob pürieren. Polentagrieß und Thymianzweig dazugeben und unter ständigem Rühren 2 – 3 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lasen. Den Topf vom Herd ziehen, Kastanien dazugeben, 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit Salz und Chilipulver würzen.

Für den Fasan Bauchspeck so breit wie die Brüste sind dünn auflegen, mit Pfeffer und abgezupften Blättern von 2 Thymianzweigen bestreuen. Jede Brust damit einzeln einwickeln. Salzen, pfeffern und von jeder Seite in 1 EL Butter bei hoher Temperatur 1 – 2 Minuten anbraten.

Im vorgeheizten Ofen auf einem Gitter 7 – 8 Minuten bei 130 Grad Umluft fertig braten. Herausnehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Für die Sauce Wildjus aufkochen, je nach Konsistenz etwas einkochen lassen. Das Haselnussöl mit einem Saucenbesen einrühren.

Fasan nochmals in restlichem 1 EL Butter mit Thymian bei höherer Temperatur nachbraten, bis der Speck knusprig ist. In 3 – 4 Scheiben schneiden und mit Polenta und Sauce anrichten.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Polenta:

150g Kastanien (ersatzweise 120 g gegarte geschälte Kastanien)

½ weiße Zwiebel

200g Stangensellerie

1EL Butter

500 ml Milch

200 ml Gemüsefond

160g feiner Polentagrieß

1 Zweig Thymian

Salz, Chilipulver

Fasan:

100g luftgetrockneter, geräucherter Bauchspeck (Hamburgerspeck)

500g Fasanenbrüste

Salz, schwarzer Pfeffer

4 Zweige Thymian

2 EL Butter

150ml Wildjus

2 EL Haselnussöl