

Der Fasan

Der Wildfasan erfreut sich immer größerer Beliebtheit in der deutschen Küche.

Er selbst ist ein großer Feinschmecker und frisst nicht alles, was der Küchenlan der Natur ihm bietet. Am liebsten frisst er Gräser, Samen und Senfkörner.

Der Fasan ist frisch nur relativ kurzzeitig im Handel zu erhalten. Die Jagdzeit der Fasane geht vom 15. Oktober bis 15. Januar.

Es empfiehlt sich, ihn in dieser Zeit auf den Speisepflanzen zu setzen, da er nur dann frisch erhältlich ist.

Beim Kauf sollte darauf geachtet werden, daß die Sporen an den Ständern (Füßen) nicht zu lang sind, denn je mehr Hornringe man daran zählt, desto älter ist das Tier. Haben Sie einen jungen Fasan erstanden, beträgt die Garzeit ca. 45 Minuten.

Der Fasan hat fettarmes Fleisch und ist deshalb auch zur Schonkost geeignet.

Bei Feinschmeckern ist dieses Geflügel schon lange ein Geheimtipp. Um sich ein eigenes Urteil erlauben zu können, haben wir für Sie auch ein Rezept herausgesucht.

Zutaten für 4 Personen: 2 bratfertige Fasane, Salz, Pfeffer, etwas Öl zum braten, 1/8 Liter Wasser, 1/2 Liter Holundersaft, 1/4 Liter süße Sahne, 80 g Butter, 1 Teelöffel Rübenkraut, 1 Eßlöffel Holunderbeeren

Die bratfertigen Fasane salzen und pfeffern, in Öl in einer Kasserolle bei 220 C etwa 30 Minuten rosa braten, dabei mehrmals mit Wasser begießen. Herausnehmen und warmstellen. Den Bratsatz mit Holunderbeersaft auffüllen, etwa 10 Minuten einkochen lassen. Dann die Sahne hinzufügen, wiederum kurz einkochen lassen. Anschließend durch ein Haarsieb passieren, in den Mixer geben und die kalte Butter untermixen. Mit Rübenkraut abschmecken und die Holunderbeeren hinzufügen. Die Sauce nochmals kurz erhitzen. Die Fasane in Portionen teilen (pro Person 1 Keule und 1 Brust), und die Sauce angießen. Dazu Kartoffelklöße oder Schupfnudeln reichen.

Wild und Geflügel Schröder

Viele Wildspezialitäten im Angebot.