



hr1-DOLCE VITA

Dagmar von Cramm
Fasan auf Rieslingkraut mit Kartoffelpüree
Für 4 Portionen

ZUTATEN

2 junge Fasane (à 800 – 900 g)
1 EL Wacholderbeeren
1 Bund Zitronenthymian
2-3 EL Walnussöl
1 Zwiebel
20 g rohe Schinkenwürfel
750 g frisches Sauerkraut
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
800 g Kartoffeln
150 g kleine, feste Trauben
0,25 l Riesling
Ca. 200 ml Buttermilch
Ger. Muskatnuss
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Fasane, wenn nötig, abwaschen und trockentupfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Hälfte Wacholderbeeren zerdrücken. Ein Drittel Thymian beiseite legen. Den Rest mit dem Wacholdermus in die Fasane füllen. Die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden.

Das Öl in einem Bräter erhitzen, Fasane darin rundherum anbraten, herausheben und warmhalten. Zwiebel im Fond anschmoren. Dann die Schinkenwürfel zugeben und das Kraut mit den Lorbeerblättern und Nelken untermischen. Mit $\frac{1}{4}$ l Riesling angießen. Die Fasane auf das Kraut setzen, den Deckel auflegen und den Bräter auf dem Herd ca. 30 min. schmoren. Wenn nötig, noch Riesling zugeben. 10 Min. vor Ende der Garzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen, je nach Größe halbieren und am besten auf einem Dämpfgestell in etwa 20 Min. garen. Dann durch die Presse drücken. Buttermilch erhitzen, Kartoffelschnee unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Warm stellen.



hr1-DOLCE VITA

Fasane halbieren, in den Bräterdeckel setzen, mit 1 EL Öl einpinseln und für etwa 10 Min. unter den Backofengrill knusprig werden lassen. Inzwischen die Trauben waschen, halbieren und unter das Rieslingkraut ziehen, heiß werden lassen, abschmecken. Fasane auf dem Rieslingkraut anrichten, das Püree dazu reichen.

Das Rezept schmeckt auch wunderbar mit Hähnchen – nur etwas milder. Die Fasanenportion ist groß. Aus dem übrigen Fasanenfleisch lässt sich wunderbar ein Ragout machen.