



Fasan im Speckbrotmantel auf grünem Spargel

Zutaten:

2 Fasanenbrüste
6 Scheiben Bacon
350g Babyspargel
4-6 Kirschtomaten
1 Ei
3 Scheiben Toast
2-5 EL Frischkäse
etwas Milch
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Rosmarin, Oregano
Butter



Zubereitung:

Beginnen Sie mit der Beilage a la „arme Ritter“. Geben Sie Milch in eine Schüssel, schlagen ein Ei dazu, salzen, pfeffern und gut durchrühren. In diese Mischung legen Sie ihre Toastbrote und lassen diese kurz durchziehen. Geben Sie Öl in eine Pfanne, lassen dies erhitzen, salzen und pfeffern ihr Fleisch und braten dieses auf beiden Seiten scharf an.

Währenddessen legen Sie jeweils drei Scheiben Speck aneinander gekuschelt auf ihr Schneidebrett. Legen Sie sich ein Küchentuch an dies Seite. Darauf lassen Sie die Toastbrotbroscheiben kurz abtropfen und legen diese auf den Speck. Auf die Toastbrotbroscheiben wiederum legen Sie die abgetupften Fasanenbrüste. Nun wickeln Sie Füllung Fasan/Toast in den Speck so fest wie möglich ein. Die beiden gefüllten Brotmäntel legen Sie dann bitte in die noch heiße Pfanne ein. Nun stellen Sie die Pfanne bei 180°C Umluft für ca. 13 Minuten in den Ofen. Wer mag kann in den letzten Minuten etwas Oberhitze zugeben, jedoch ist dann darauf zu achten, dass der Brotmantel nicht zu dunkel wird.

Während das Fleisch im Ofen ausbackt geben Sie etwas Öl in eine zweite Pfanne und legen den Babyspargel inklusive der geviertelten Kirschtomaten ein. Lassen Sie das Gemüse kurz scharf anbraten und würzen es mit Salz und Pfeffer. Wer mag, kann hier Trüffel hineinschneiden. In ein kleines Töpfchen geben Sie den Frischkäse mit etwas Wasser, Salz und Pfeffer und lassen das Soßengemisch langsam warm werden. Nicht kochen, nicht zu heiß werden lassen damit der Frischkäse nicht gerinnt. Probieren Sie die Soße, falls diese zu trocken erscheint geben Sie bitte etwas Olivenöl hinzu.

Nun nehmen Sie zuerst das Gemüse aus dem Ofen. Richten Sie dies auf den Tellern an. Auch das Fleisch entnehmen und schräg in der Mitte durchschneiden. Geben Sie nun zuerst die Soße auf die Teller. Darauf legen Sie ihren Fasan.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)