



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Fasanenbrust mit Champagner-Sauerkraut und Maronen

Für 4 Personen:

4 Fasanenbrüste à 150 g
Meersalz
Pfeffer
2 EL Gänseschmalz
130 g Tannenspitzengelee

Sauerkraut:

500 g Sauerkraut
50 g Zwiebeln
50 g Gänseschmalz
1 EL Zucker
1-2 Wacholderbeeren
250 ml Champagner
1 große Kartoffel

Sauce:

100 g Geflügelleber
250 ml Geflügelfond
50 g Schalotten
250 g Trauben
50 g Gänseschmalz
Meersalz
Pfeffer
Muskatnuss
Zucker

200 g geschälte Maronen
Gänseschmalz
1 EL Zucker
30 g

- Das Sauerkraut kann gewässert werden, wenn es zu säuerlich ist. Abtropfen lassen. Die fein gewürfelte Zwiebeln in heißem Gänseschmalz andünsten. Das Sauerkraut dazugeben. Mit Champagner ablöschen. Mit Zucker und Wacholderbeeren würzen. Etwa eine Stunde zugedeckt langsam garen. Zum Schluss zur Bindung eine geriebene rohe Kartoffel dazugeben. Die vorhandene Flüssigkeit separat einkochen und unterrühren.
- Die Fasanbrüste von beiden Seite mit dem frisch gemahlenem Meersalz und dem Pfeffer würzen. Im Tannenspitzengelee einlegen. Kurz vor dem Servieren 3 Minuten auf beiden Seiten in heißem Gänseschmalz anbraten und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur beim Fleisch sollte bei 52 Grad liegen.
- Für die Sauce fein gewürfelte Schalotten und die Geflügelleber in der Pfanne anbraten. Trauben und Geflügelfond dazu gießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pürieren und durch einen Sieb streichen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zucker abschmecken.
- Die Maronen in heißem Gänseschmalz mit Zucker leicht karamellisieren lassen.
- Zum Anrichten die Sauce kreisförmig auf die Teller gießen. Etwas Champagner Sauerkraut auf die Tellermitte verteilen. Die einmal durchgeschnittenen Fasanenbrüste darauf anrichten und mit den karamellisierten Maronen garnieren.
- Tipp: Anstelle vom Gänseschmalz kann auch Crostinischmalz verwendet werden.