



Fasan mit Äpfeln und Calvados-Sauce

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 3 Fasane, küchenfertig
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 100g Knollensellerie
- 100g Möhren
- 250g Bacon
in dünnen Scheiben
- 2 Zwiebeln
- 300ml Weißwein
- 250g Crème fraîche
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 4 säuerliche Äpfel
- 100ml Calvados
- 60g Butterschmalz
- Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
- Salz
- Prise Zucker

Zubereitung Fasan mit Äpfeln und Calvados-Sauce

Die Fasane waschen, trocken tupfen, halbieren, Brust und Keulenteile auslösen bzw. abtrennen. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die zerkleinerten Fasanenkarkassen kräftig anbraten, mit 1,5l Wasser auffüllen und eine Stunde kochen lassen. Über einem Sieb abgießen, Flüssigkeit auf 500ml einkochen lassen und beiseite stellen.

Ofen auf 220°C vorheizen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und die Fasanenteile rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürfeltes Gemüse hinzufügen und 3 Minuten unter Rühren mit anbraten. Jetzt die Fasanenteile mit der Haut nach oben legen und mit den Baconscheiben belegen. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Rosmarin hinzufügen und Weißwein und Fasanenbrühe dazu gießen. Abgedeckt für etwa 35 Minuten in den Ofen geben.

In den letzten 10 Minuten die geschälten, entkernten, in Spalten geschnittenen Äpfeln mit hineingeben. Anschließend Äpfel aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bacon entfernen und die Fasanenteile offen weitere 10 Minuten im Ofen belassen. Die Flüssigkeit aus dem Bräter über einem feinen Sieb in einen Topf gießen, Crème fraîche hineingeben, gut verrühren und auf die richtige Konsistenz einkochen lassen. Sauce abschmecken, kräftig aufschlagen und nach Geschmack Calvados hinzufügen.

Auf einer heißen Platte die Fasanenteile mit den Apfelspalten und der Sauce anrichten. Dazu passen ein herzhaftes Bauernbaguette oder Bandnudeln.