

Fasan in Gwürzmilch und geschmort (4 Personen)

1 Fasan

Gewürzmilch

6 dl Milch
6 Wacholderbeeren
1 EL Korianderkörner
1 EL weisse Pfefferkörner
4 Pimentkörner
1 EL Senf
2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
1 TL Meersalz

Schmorfond

1 TL Butter
1 Zwiebel, grob gehackt
2 Rüebli, gestückelt
1/2 Sellerieknolle, gestückelt
1/2 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
0,5 dl Portwein
Rotwein

ZUBEREITUNG

Brust in Gewürzmilch

1. die Milch mit den Gewürzen auf 63° C erhitzen
2. Fleisch beifügen und bei kleiner Hitze 20–25 Minuten ziehen lassen
3. das Fleisch herausheben, aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten

Geschmorte Schenkel

1. Die Schenke salzen und pfeffern und in etwas Olivenöl allseitig anbraten
2. Das Fett weggleeren, etwas Butter in die Pfanne geben und kleingeschnittene Zwiebel, Rüebli und Sellerie anbraten und dann mit etwas Portwein ablöschen
3. Den Fasan Fond dazu leeren, die Schenkel einlegen und mit so viel Rotwein auffüllen, bis die Schenkel knapp bedeckt sind
4. Zugedeckt leicht köchelnd schmoren, bis das Fleisch weich ist (ca. 1 Stunde)
5. Dazu gab es etwas ofengeschmortes Wintergemüse, Stachys und dem eingekochten und mit etwas Butter aufmontiertem Rotweinjus ...