

### Perlhuhn normannisch

#### **Zutaten:**

3 El. Öl oder Schmalz  
1 Perlhuhn, gewaschen, getrocknet,  
innen und außen mit Salz und Pfeffer gewürzt  
40 g Walnüsse, grob gehackt  
2 Gläschen Calvados (oder Obstbranntwein)  
1/4 l Cidre, herb (Apfelwein)  
150 g Crème fraîche  
1 Apfel, geschält, entkernt, in dünne Spalten geschnitten  
1 El. Korinthen, 30 Minuten in warmem Wasser eingeweicht  
2 El. Butter  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 El. Zucker

#### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit 2 EL Öl (oder Schmalz) in einem Schmortopf heiß werden lassen. Perlhuhn darin bei starker Hitze von allen Seiten kräftig anbraten. Fett bis auf 1 EL weggießen.
2. Nüsse im selben Topf 3 Minuten bei milder Hitze rösten. Mit einem Glas Calvados, Cidre und Creme fraiche ablöschen. Kurz aufkochen.
3. Topf mit Alufolie bedecken, Deckel auflegen und im Ofen 45 Minuten bei 200 Grad garen. Inzwischen die Apfelspalten in Butter und Zucker leicht karamellisieren, mit dem Rest Calvados begießen, bei milder Hitze schmoren, warm stellen, wenig rühren!
4. Perlhuhn aus dem Topf nehmen und auf ein tiefes Blech legen, im Ofen auf der mittleren Schiene noch 5 Minuten bei 220 Grad bräunen lassen.
5. Topf auf den Herd stellen. Bei mittlerer bis starker Hitze die abgetropften Korinthen unterrühren, Sauce offen 5 Minuten einkochen.
6. Perlhuhn vor dem Tranchieren 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.
7. Perlhuhn zerlegen. Bratensatz mit kochendem Wasser ablöschen, zur Sauce gießen. Teile des Huhns mit der Sauce begießen, mit den Apfelspalten umlegen und servieren.

## **Täubchen mit Knoblauchpüree**

### Täubchen mit Knoblauchpüree

#### **Zutaten:**

4 Täubchen  
Salz  
Pfeffer  
3 El. Öl 5 junge, zarte Knoblauchknollen  
1 Zwiebel  
1 klein. Möhre  
2 El. Olivenöl  
1/8 l Schlagsahne  
1/8 l Weißwein

#### **Zubereitung:**

1. Die Täubchen innen und außen waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer und Öl einreiben. In eine Bratenform setzen und im 250 Grad heißen Ofen zuerst eine knappe halbe Stunde kräftig braten, dabei immer wieder drehen. Und dann im ausgeschalteten Ofen weitere 20 Minuten ruhen lassen.
  2. Inzwischen für das Knoblauchpüree die Zehen aus ihren Häuten lösen, Zwiebel und Möhre sehr fein würfeln und zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen, salzen und pfeffern.
  3. Mit Sahne ablöschen. Zugedeckt 20 Minuten weich kochen. Mit dem Mixstab pürieren.
  4. Zum Schluss den Bratenfond mit dem Wein los- und einkochen und unter das Knoblauchpüree rühren. Noch einmal abschmecken und getrennt mit den Täubchen servieren.
- Tipp: Dazu passen kross gebratene Kartoffelwürfel und Tomaten, mit einer Olivenöl-Balsamessig-Vinaigrette angemacht; ein provenzalischer Rose oder ein Roter von der Côte du Rhône.

#### Fasan mit Äpfeln und Maronen

##### **Zutaten:**

250 g Maronen  
 1/4 l Fleischbrühe  
 1 El. Zucker  
 500 g Äpfel; am besten Reinetten  
 40 g Butter  
 1 Fasan; ca. 1000 g  
 100 g Speck; frisch; in Scheiben  
 4 El. Öl; oder 40 g Margarine  
 1/4 l Wasser; heiß  
 2 cl Calvados  
 2 dl Apfelwein  
 Salz  
 2 Tl. Speisestärke  
 0.13 l Sahne  
 Pfeffer; weiß

##### **Zubereitung:**

Das Rezept ist auch unter Faisan Belle Normandie bekannt

Pro Person 3830 J

Ofen vorheizen: E-Herd: 220 Grad C, Gasherd: Stufe 5

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Zubereitungszeit: 80 Minuten

Maronen kreuzweise einschneiden. Auf ein Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen. Röstzeit 15 Minuten.  
 Kastanien nach und nach aus dem Backofen nehmen. Solange sie heiß sind, lassen sie sich leicht schälen. Auch die Innenhaut ablösen.  
 Fleischbrühe erhitzen. Die ganzen Maronen darin noch 15 Minuten kochen. Die Brühe muss fast verkocht sein, Maronen darin glasieren.  
 Äpfel schälen. Jeden Apfel in sechs Schnitze teilen und entkernen (Original werden die Schnitze in Olivenform zurechtgeschnitten. Einfacher geht es, wenn man sie lässt, wie sie sind). Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelschnitze darin 8 Minuten schwenken. Beiseite stellen und warm halten. Fasan unter kaltem Wasser abspülen, innen und außen mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben. Flügel und Keulen am Körper festbinden. Mit Speckscheiben umwickeln. Öl oder Margarine erhitzen. Fasan erst rundherum darin anbraten, dann in 60 Minuten gar braten. Nach und nach mit dem heißen Wasser begießen. Gelegentlich mit Bratfond überschöpfen. Fasan aus dem Topf nehmen. Faden entfernen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Warm stellen.  
 Maronen und Äpfel nacheinander im Bratfond erhitzen. Fasan damit

garnieren.

Für die Soße Calvados und Apfelwein in den Topf geben, kurz aufkochen. Mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Sahne einrühren, nicht mehr kochen. Mit Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken. Soße über den Fasan verteilen und servieren.

## Fasanenbrüstchen mit Trauben

### **Zutaten:**

1 Fasan; ca. 800 g  
1/4 l Wasser  
200 g Trauben; weiß und blau  
1 Scheibe Weißbrot; gerieben  
40 g Butter  
2 dl Rotwein  
Salz  
50 g Trauben; weiß  
50 g Trauben; blau

### **Zubereitung:**

Bekannt auch als Supremes des faisans aux raisins.

Vorbereitungszeit: 50 Minuten Zubereitungszeit: 20 Minuten

Fasan unter kaltem Wasser abspülen. Innen und außen mit Haushaltspapier trockentupfen. Jetzt mit einem scharfen Messer den Fasan kurz hinter dem Flügelansatz quer durchteilen. Die Brüstchen auslösen. Brustknochen in 1/4 l Wasser bei geschlossenem Topf 20 Minuten kochen. Durchsieben und mit Salz abschmecken. (Knochen und übrigen Fasan im Kühlschrank aufbewahren und daraus z.B. am nächsten eine Suppe kochen.) Trauben abziehen und entkernen. Das ist leider mühsam. Sie können es auch lassen, wenn Sie Trauben mit Schalen und Kernen mögen. Trauben in der Fasanenbrühe erhitzen. Abtropfen lassen, Brühe auffangen und Trauben warm stellen. Fasanenbrüstchen (größere ein- bis zweimal der Länge nach schräg durchschneiden) salzen und in geriebenem Weißbrot wenden. Butter in der Pfanne erhitzen. Brüstchen darin auf beiden Seiten 1/2 Minute anbraten, dann noch auf jeder Seite 6 Minuten. Ständig mit Butter beschöpfen. Wein und Fasanenbrühe angießen. Die Trauben noch einmal mit erhitzen. Dann alles auf einer Platte anrichten. An einer Seite die gewaschenen, trockengetupften Trauben anlegen.

Beilage: Stangenweißbrot und Wein aus dem Rheingau

### Gebratener Fasan im Wirsingbett

#### **Zutaten:**

1 Küchenfertiger Fasan  
200 g Speckplatten, sehr dünn geschnitten vom fetten Räucherspeck  
120 g Butter  
400 g Geputzter Wirsing feingeschnitten  
100 ml Trockener Weißwein  
100 g Zwiebelwürfel feingeschnitten  
100 ml Kräftige Rindsbrühe  
1 El. Maisstärke  
1 klein. Zweig Liebstock  
Pfeffer, Salz

**Zubereitung:**

Der küchenfertig vorbereitete Fasan wird innen und außen mit einer Pfeffer-Salz-Mischung gewürzt und rundum mit den vorbereiteten Speckplatten umhüllt. Mit etwas Küchenfaden wird der Fasan nun eingebunden.

In der geklärten und von der Molke befreiten Butter wird der Fasan angebraten und häufig mit dem Bratfett begossen.

Parallel dazu wird der in feine Streifen geschnittene Wirsing im kochenden Wasser kurz abgewellt und dann in einer separaten Pfanne mit der Brühe, dem Weißwein und mit den in etwas Bratfett glasig gedünsteten Zwiebelwürfeln angesetzt. Der Liebstock wird nach Geschmack in feine Streifen geschnitten zugegeben. In der vorgeheizten Röhre lässt man den Wirsing dann etwa 30 Minuten garen.

Danach wird der vorgebratene Fasan zugegeben und zwar so, dass er mit Wirsing umhüllt ist. Nun wird selbiger bei geringer Hitze fertiggegart.

Vor dem anrichten nimmt man den Fasan heraus und zerlegt ihn in Portionsstücke. Den Wirsing bindet man mit wenig angerührter Maisstärke leicht und richtet ihn mit den tranchierten und entbeinten Fasanstücken appetitlich an.

Kartoffeln in verschiedener Zubereitung können gute Begleiter sein.