BUCKLIGE WELT
NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS
LEBEN.

Fasanenbrust im Speckmantel mit Pistazien auf Selleriepüree

Herbstlicher Gaumenschmaus aus dem Hotel Post - Hönigwirt.

Fasanbrust im Speckmantel © NÖ Werbung/Rita Newman

Infos

Herbstgericht

00:45 h

Zutaten

- 320g Fasanenbrust (ca. 4 Filets á 80g)
- 12 Scheiben Hamburger Speck
- 1/4 l Obers
- 10g Pistazien Kerne gehackt
- 1 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- Weißwein zum Ablöschen
- 1/8 l Wasser
- ca. 40g Butter
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung

1. Die Fasanenbrust zuputzen, salzen, pfeffern und scharf in einer Pfanne anbraten. Danach kalt stellen.
2. Die Abschnitte von der Brust in einem Cutter mit ca. 1/8 l Obers zu einer Farce verarbeiten. Die Pistazien Kerne unterrühren.
3. Die Masse auf 3 Scheiben Speck verteilen und die Fasanenbrust darauf setzen, einrollen und fest in Klarsichtfolie wickeln. Kalt stellen.
4. Die mit Speck ummantelten Brüste von allen Seiten kurz anbraten und im Backofen bei ca 160° 10 min. rosa braten.
5. Für das Selleriepüree den Sellerie und Zwiebel schälen und in große Stücke schneiden. In einem Topf den Zwiebel und Sellerie mit Butter kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser und Obers aufgießen und ca 20 min. schwach köcheln lassen bis

er weich ist. Mit einem Mixer fein pürrieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Quellenangabe

Christoph Hönig - Hotel Post, Hönigwirt