Fasanenbrust auf Wildreis

Mit dem Rezept für eine Fasanenbrust auf Wildreis lässt sich ein feines Gericht zaubern, das besonders an Feiertagen gut zur Geltung kommt. Ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Fasanbrust
50 g	Wildreis
50 g	Reis (weißen)
2 Scheiben	Speck
100 ml	Schlagobers
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Handvoll	Babyspinat
1 EL	Parmesan
1 EL	Madeira-Sauce

Zubereitung

1. Für die Fasanenbrust auf Wildreis als erstes den Reis nach Packungsbeilage zubereiten. Während der Reis kocht, die Fasanenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Danach eine Pfanne mit etwas Öl oder Butter erhitzen. Dann den Fasan mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und für etwa vier Minuten braten lassen.

2. Anschließend wenden und für weitere vier Minuten braten. Die Fasane nun aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und ruhen lassen.

3. Als nächstes den Speck in feine Würfel hacken. Jetzt die Frühlingszwiebel waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Danach Wasser zum Kochen bringen, den

Spinat hineingeben und für etwa fünf Minuten kochen lassen.

4. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Wenn der Reis gar ist, den Schlagobers und den Parmesankäse in den Reis einrühren. Danach Speck, die Hälfte der Madeira-Sauce und die Zwiebel zugeben und alles gut verrühren.

5. Zuletzt den Reis auf Tellern anrichten, die Fasanenbrust darauf legen und die restliche Sauce darüber sprenkeln. Spinat auf dem Teller anrichten und heiß servieren.

Tipp

Die Fasanenbrust auf Wildreis kann auch mit anderen Beilagen, wie beispielsweise Herzoginkartoffeln gereicht werden. Statt Spinat lässt sich die Fasanenbrust auch mit anderem Gemüse der Saison servieren.