Fasan mit Sherry-Trüffel-Sauce

Der Fasan mit Sherry-Trüffel-Sauce ist eine spanische Spezialität, die zu besonderen Anlässen serviert wird. Für das Rezept braucht es etwas Geduld - aber es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 73,5 h



Zutaten

1 Stk.	Fasan
4 Stk.	Entenleber
12 Stk.	Trüffel
100 ml	Olivenöl
400 ml	Sherry (süßen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Fasan mit Sherry-Trüffel-Sauce zunächst den Fasan sorgfältig waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Vorsichtig die Trüffel putzen und 1/3 davon mit etwas Sherry erhitzen und köcheln lassen. Anschließend aus dem Sherry heben und klein schneiden. Den Sherry zurück zu dem übrigen Sherry geben.

3. Die Entenlebern gründlich abwaschen und in Stücke schneiden. Salzen und pfeffern. Die Hälfte des Öls in einem Topf erhitzen und die Entenleber von allen Seiten darin braten, bis sie ihre Farbe ändert.

4. Entenleber dann aus dem Topf nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit den Trüffelstücken verrühren. In den Fasan füllen und die Öffnung mit Küchengarn zunähen.

5. Den Fasan so in eine tiefe Schüssel legen und mit dem kompletten Sherry übergießen.

Zudecken und an einem kühlen Ort gute drei Tage lang durchziehen lassen.

6. Den Fasan aus der Marinade heben und sorgfältig abtropfen lassen (die Marinade für später aufheben!). Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Fasan mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in einen Bräter legen.

7. Die Sherry-Marinade in einem Topf erhitzen und die übrigen Trüffel darin garen. Dann die Trüffel herausnehmen und beiseite stellen, den Fond aufheben. Den Fasan mit dem restlichen Öl übergießen und ohne Deckel ca. 10 Minuten schmoren lassen.

8. Dann mit dem Bratensaft einpinseln und nach weiteren 5 Minuten Garzeit den Fasan umdrehen. Nach nochmal 5 Minuten den Fasan wieder mit Bratensaft bestreichen und den Sherry-Fond dazugießen.

9. Nach 10 Minuten den Fasan noch ein weiteres Mal mit Bratensaft einpinseln. Sobald die Haut eine braune Farbe annimmt, überprüfen, ob das Fleisch gar ist. Wenn ja, den Fasan aus dem Ofen nehmen und mit der Sherry-Sauce und den Trüffeln anrichten und servieren.

Tipp

Alternativ zum Fasan mit Sherry-Trüffel-Sauce kann man das Rezept auch für anderes Geflügel wie z.B. Rebhuhn oder normales Hähnchen verwenden.