

Fasan mit Semmel-Maroni-Fülle

FRANZ MARCHHART



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

Zubereitung

Semmel-Maroni-Fülle: Semmelwürfel in eine Schüssel geben und anschließend mit den Eiern, Milch, Maroniwürfeln, etwas Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse mit der Hand leicht in der Schüssel andrücken, sodass die Semmelwürfel gleichmäßig anweichen. Die Masse etwa 20 Minuten rasten lassen.

Fasan: Den Fasan mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und anschließend mit der Semmel-Maroni-Masse füllen. Den Fasan mit Speck umwickeln und mit einem Spagat zusammenbinden.

Die übrige Semmel-Maroni-Masse auf eine mit Butter bestrichene Alufolie geben und zu einer Rolle formen, beidseitig die Alufolie zusammendrehen. Den Fasan gemeinsam mit

der Semmel-Maroni-Rolle, dem Apfel und der Orange bei 180 °C für etwa 45 Minuten in das Backrohr schieben.
Linsen: Die Linsen eine Stunde in reichlich Wasser einweichen, danach abseihen und mit Rindsuppe bedecken. Senf und Worcestersauce dazugeben und etwa 20 Minuten kochen lassen. Zwiebel, Speck und Mehl in einer Pfanne mit etwas Schmalz anschwitzen, bis diese eine braune Farbe annehmen. Anschließend alles den Linsen beimengen, gut verrühren, mit einem Spritzer Apfelessig verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Danach das Fett aus der Pfanne leeren, mit Rotwein sowie Rindsuppe aufgießen und einkochen lassen. Vor dem Servieren den Fasan mit der Soße übergießen.

Franz Marchhart ist Küchenchef im Gasthaus „franz“ in der Florianigasse im 8. Wiener Gemeindebezirk.

ZUTATEN

(2 Portionen)

Fasan im Speckmantel

1 Fasan
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100–200 g grüner Speck
1 Orange
1 Apfel

Semmel-Maroni-Fülle

½ kg Semmelwürfel
3 Eier
¼ l lauwarme Milch
5 Maroni, in Würfel geschnitten
etwas Petersilie
Messerspitze Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Linsen

250 g Linsen
¼ l Rindsuppe
1 EL Senf
1 EL Worcestersauce
1 Zwiebel
50 g Frühstücksspeck, fein geschnitten
1 EL Mehl
1 EL Schmalz
Apfelessig

Tipp

Als zusätzliche Beilage empfiehlt der Koch Erdäpfelknödel, gebratene Maroni und sautierte Schwammerl.



Alle Bilder auf
unserer Website:
www.weidwerk.at

