



Fasanenragout

Rezept von: Tilla Mietzner
Kategorie: Hauptspeise

Portionen:
Zubereit.zeit:

ZUTATEN

Olivenöl	Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer
1 Zwiebel	1 TL Kräuter der Provence
2 Stangen Bleichsellerie	Zitronensaft
200 g. frische Pfifferlinge	Worcestersauce
400 g. Fasanenfleisch gekocht	Tomatenmark
1/4 l gebundene Wildsauce	Himbeergelee

ZUBEREITUNG

1-2 EL Olivenöl erhitzen, 1 geschälte Zwiebel darin dünsten. 2 Stangen Bleichsellerie in Scheiben zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen. 200 g Pfifferlinge putzen und mit Zitronensaft beträufeln. 400 g gekochtes Fasanenfleisch in Würfel schneiden mit den Pfifferlingen ebenfalls zu den Zwiebeln geben und mitbraten. 1-2 EL Tomatenmark mit 1-3 EL Himbeergelee unterrühren, mit einem Schuß Rotwein abschmecken und mit 1/4 l gebundene Wildsauce auffüllen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, 1 TL Kräuter der Provence, Zitronensaft und Worcestersauce kräftig abschmecken. Das Fasanenragout vom Herd nehmen und warm stellen. Die Pasteten im Backofen erwärmen. von Tilla abgeändert: Fasan mit Suppengemüse kochen Eine gebundene Sauce aus Butter/Oel, Zwiebeln, Selleriestängeln, Mehl, Tomatenmark (vorsicht) Himbeergelee, Zitronensaft, Rotwein, Fasanenbrühe zum Ablöschen. Abschmecken wie im Rezept.