

Consomme` vom Fasan

Unter der Blätterteighaube

Kräftige Brühe vom Fasan (oder anderen Wildresten) herstellen und stark einkochen lassen. Abpassieren und auskühlen lassen.

Kalt in Tassen füllen und mit Blätterteigdeckel verschließen.

Im Rohr bei Ca. 180 G 20 Min. den Teig backen. Die Suppe wird automatisch heiß.

Teigschiffchen mit Pilzragout und Fasanenbrust

an Salaten und Früchten mit Dijonsendressing

Teig: 400 g Mehl; 125 g Wasser; 125 g Butter; Salz; 1 Eigelb.

Butter, Wasser und Salz erhitzen, Von der Flamme nehmen und Mehl und Eigelb zusammenkneten. Ruhen lassen! Kleine Förmchen mit Teig auskleiden und mit Erbsen blind backen. Auskühlen lassen und mit Ragout (oder andere Füllungen) füllen. Noch mal im Backofen Kurz erwärmen. Mit Scheiben von gebratener Fasanenbrust belegen.

Dressing von Dijonsenf: Senf, Honig, Essig, Oel, Salz und Pfeffer verrühren und lauwarm über Salat und Früchte geben.

Wildfleischspieße mit Preiselbeersöße

Wildfleisch in Goulaschstücke schneiden und abwechselnd mit Speck und Zwiebeln auf Spieße stechen. Würzen und scharf anbraten . Mit Rotwein ablöschen und im Rohr gahren. Von Zwiebeln, Preiselbeeren und dem Bratenfond eine Soße herstellen. Eventuell mit Sahne verfeinern.

Spätzle herstellen (100 g Mehl, 1 Ei, etwas Wasser, Mußkat und Salz)

und mit angeschwitzten feinen Lauchstreifen zusammen mischen.

Etwas Sahne

Spieße auf den Lauch-Spätzle anrichten und mit der Soße napieren.