

Zutaten

- 4 Fasanenbrüste
- 4 Scheiben Speck
- 280 g helle Trauben
- 120 g dunkle Trauben
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 g Butter
- 40 g Zucker
- 60 ml Weißwein
- Für das Püree
- 300 g mehlig-kochende Kartoffeln
- 40 g Butter
- 120 ml Milch
- Muskatnuss

Hauptgang

Fasanenbrust auf Trauben-Rosmarin-Kompott

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Fasanenbrust auf Trauben-Rosmarin-Kompott. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Speck belegen und im Ofen bei 100 °C Umluft ca. 20 Minuten zu Ende garen.
2. Die Trauben halbieren und wenn nötig entkernen.
3. Den Rosmarin fein schneiden.
4. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Köcheln lassen bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat, dann Trauben, Butter und Rosmarin hinzugeben.
5. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Dann abschütten, ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse pressen. Milch mit Butter, Salz und Muskat kräftig abschmecken und aufkochen lassen. Zu den Kartoffeln geben und gut verrühren.