



Fasan

Junge Fasane erkennt man an biegsamen Brustknochen und kurzen Sporen.



Fasan nach Strassburger Art

Den gesalzenen, bardierten Fasane im Ofen dreissig bis fünfunddreissig Minuten nicht zu heiss braten. Tranchieren und auf Sauerkraut anrichten. Als Beilage gekochten Speck, Elsässer Knoblauchwurst und Salzkartoffeln auftragen. Den kurz gehaltenen Fond und eine Beurre noisette darüber geben.

Fasan nach Zofinger Art

Den gesalzenen, bardierten Fasane im Ofen unter gleichzeitigem Arrosieren braten. Den Fond mit etwas Weisswein ablöschen und reduzieren. Wenig Jus lié nachgiessen und passieren. Den tranchierten Fasane mit Fond leicht übergiessen, den Rest à part servieren. Als Beilagen werden Rotkraut, gedämpfte Äpfel mit Rosinen und Maiskroketten gereicht.

Quelle: Jost Müller