

# Fasan

## AUF FEIGENBETT AN TRÜFFELRISOTTO



### Zutaten für 4 Personen:

4	Fasanenkeulen
4	Fasanenbrüste, ausgelöst
8	Scheiben Speck
200 g	Arborio Risotto-Reis
1	Schalotte, fein gewürfelt
½	frische Knoblauchzehe, fein gewürfelt
100 ml	Weißwein
3 EL	natives Olivenöl
80 g	kalte Butterwürfel
8	reife Feigen
1 EL	Butter

### Von Lacroix benötigen Sie:

1 Glas	Wild Fond, 400 ml
2 Gläser	Kalbs Fond, 400 ml
2-3 EL	Cumberland Sauce
1 Glas	Trüffel-Carpaccio
1 Glas	Trüffel-Creme

### Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Fasanenstücke salzen und pfeffern. Jede Brust mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und Brust und Keulen rundum anbraten. Die Keulen ca. 20 Minuten, die Brüste ca. 10 Minuten im Ofen fertiggar. Die Schalotten mit dem Knoblauch in heißem Olivenöl anschwitzen, Risotto-Reis dazu geben, kurz glasig dünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Risotto nach und nach mit dem erhitzten Kalbs Fond unter ständigem Rühren aufgießen und zu einem geschmeidigen Risotto kochen. In der Zwischenzeit den Wild Fond auf 150 ml einkochen

und anschließend mit der Cumberland Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gebratenen Fasanenstücke aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, den Bratensaft zum Wild Fond geben und nochmals einkochen. Das Trüffel-Carpaccio und die Trüffel-Creme zum Risotto hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butterwürfel unterrühren. Die Feigen vierteln und mit 1 EL Butter in der Pfanne ca. 2-3 Minuten weich garen. Die Fasanenbrüste in Tranchen schneiden und zusammen mit den Fasanenkeulen, dem Risotto, der Wildsauce und den Feigen auf 4 Tellern anrichten.