

## Fasanenbrust im Brotmantel ((1))

Etwas Wildgeflügel gefällig? Fasan – das Geflügel der Kaiser und Könige – und jetzt in einem knusprigen Brotmantel für Sie. Etwas Wirsing dazu und ein schönes Glas Rotwein. Sofort fühle ich mich schwäbisch-königlich...

Für 4 Personen

ca. 25 Minuten Zubereitung

ca. 20 - 25 Minuten Backzeit

4 Fasanenbrüste á 100 g

200 g Kalbsbrät

2 EL Portwein, rot

3 EL Sahne

1 kleiner Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

4 dünne Scheiben Weißbrot, ohne Rinde (Tramezzini)

4 EL Buttaris

Backofen auf 160°C vorheizen, Heißluft - Umluft

1. Fasanenbrüste wenn nötig noch von dünnen Häutchen befreien. Brät mit Portwein und Sahne gut vermengen. Petersilie fein schneiden und gemeinsam mit Salz und Pfeffer in die Brätmasse arbeiten.

2. Brotscheiben nebeneinander, der Länge nach auslegen, gleichmäßig mit der Masse bestreichen, auf jede Scheibe im unteren Bereich eine Fasanenbrust legen, vorsichtig und stramm aufrollen.

3. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundherum goldgelb anbraten. Auf einem Backofengitter im Ofen ca. 15 – 20 Minuten garen.

4. Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und anrichten.

ILZHÖFERs Tip: Gerne mit einer Trauben-Brotcroutons-Garnitur anrichten.