

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Fasanenbrüstchen im Prosciuttomantel auf Pinienkern-Risotto, Preiselbeerjus und knuspriger Blaukraut-Cannelloni

Zutaten

Für ca. 4 Personen

Fasanbrüstchen im Prosciuttomantel:

4 Stück Fasanbrüstchen

8 Blatt Prosciutto

4 EL Hühner- oder Kalbsfarce (gibt es beim
Fleischer)

1 Schweinenetz

Pinienkernrisotto:

150 g Risottoreis (Aborio oder Vialone)

3 EL Olivenöl

20 g Butter

30 g Zwiebel (oder Schalotten) fein geschnitten

25 g Parmesan frisch gerieben

0,5 l Geflügelfond zum Aufgießen

1 dl Weißwein trocken

Salz, Pfeffer weiß gemahlen

1 EL Pinienkerne geröstet

Preiselbeerjus:

2 dl Wildjus

1 TL Preiselbeerkonfitüre

1 EL frische Preiselbeeren

Blaukraut-Cannelloni:

4 Blatt Frühlingsrollenteig

400 g Apfelblaukraut

1 Ei zum Bestreichen

Apfelblaukraut:

600 g Rotkraut ohne Außenblätter und Strunk



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Berta und Gerhard Fehrer Landgasthaus Holzpoldl

1 EL Preiselbeeren
150 g Äpfel geschält, entkernt
2 dl Rotwein
3 EL Öl
80 g Zwiebeln, feingeschnitten
40 g Speck
20 g Kristallzucker
Salz

Zubereitung

Fasanbrüstchen im Prosciuttomantel:

Brüstchen würzen und kurz anbraten. Mit Farce bestreichen und mit Prosciutto einwickeln mit Schweinenetz umschließen. Im Rohr bei 120 °C ca. 10-15 Min braten (soll innen noch rosa sein!).

Pinienkernrisotto:

In einem tiefen Topf Olivenöl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln farblos anschwitzen. Den Reis begeben, glasig anlaufen lassen, mit Wein ablöschen, Hitze reduzieren, nach und nach unter ständigem Rühren heiße Flüssigkeit nachgießen, wobei der Reis niemals "schwimmen" soll. Nach 18-20 Minuten kleine Butterstücke, Parmesan sowie Salz und Pfeffer und die gerösteten Pinienkerne unter den al dente (kernig) gegarten Reis mengen.

Preiselbeerjus:

Wildjus aufkochen, Preiselbeerkonfitüre und frische Preiselbeeren einrühren.

Blaukraut-Cannelloni:

Auf Frühlingsrollenteig kaltes und nicht zu feuchtes Apfelblaukraut setzen, die Ränder mit Ei bestreichen, links und rechts einklappen und zu einer Rolle formen. Im heißen Öl bei 180°C backen.

Apfelblaukraut:

Rotkraut fein hobeln, Öl erhitzen, Zwiebeln, Speck – ohne Farbe zu geben – anschwitzen, Zucker begeben, kurz rösten, mit Wein ablöschen. Rotkraut untermengen und zugedeckt dünsten. (falls nötig etwas Wasser oder Suppe zugießen) Knapp vor vollendeter Garung mit gerissenen Äpfeln und Preiselbeeren vermischen, zugedeckt fertigdünsten.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

