

# Fasanen-Brust, Quittenkompott, Wirsing, Wurzel-Püree

Für zwei Personen

**Für die Fasanenbrust:**

3 Fasanenbrüste, à 160 g	300 ml Vollmilch	1 Zweig Thymian
3 Wacholderbeeren	1 frisches Lorbeerblatt	2 g Sojalecithin
2 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ EL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ EL weiße Pfefferkörner
$\frac{1}{2}$ EL gelbe Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	2 EL eiskalte Butter

**Für das Petersilienwurzelpüree:**

600 g Petersilienwurzeln	80 ml Milch	2 EL Crème Double
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für das Quittenkompott:**

250 g Quitten	1 Schalotte	1 Zitrone
2 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	80 ml Weißwein
80 ml Apfelsaft	40 g brauner Rohrzucker	1 EL Traubenkernöl

**Für den Wirsing:**

1 Wirsing	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------	-------------	---------------

**Für die Fasanenbrust:** Die Fasanenbrüste mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Fasanenbrüste waschen und trocken tupfen.

Für die Gewürzmilch Lorbeer, Thymian, Pimentkörner, Korianderkörner, weiße Pfefferkörner, Senfkörner, Meersalz und Wacholderbeeren in die Milch geben und auf 63 °C in einem Topf erwärmen. Anschließend Fleisch und Gewürzmilch in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Für 20-25 Minuten bei 63°C in einem Sous-vide-Becken garen.

Die gegarten Fasanenbrüste danach aus der Gewürzmilch nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Die Gewürzmilch passieren und in einer Kasserolle aufkochen. Mit eiskalten Butterflocken und 2 Gramm Sojalecithin mit einem Pürierstab aufmixen.

**Für das Petersilienwurzelpüree:** Die Petersilienwurzeln schälen und in kochendem Wasser garen. Milch in einem Topf erwärmen. Anschließend die Petersilienwurzeln mit der warmen Milch und der Crème Double in einem Hochleistungsmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Das Püree durch ein Haarsieb streichen und anschließend mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

**Für das Quittenkompott:** Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotte anschließend in Traubenkernöl farblos in einer Pfanne anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Vanilleschoten längs halbieren und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Eine halbe Zitrone auspressen und abreiben. Ingwer schälen, reiben und mit Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb in die Pfanne dazugeben. Quitten dazugeben, abgedeckt weich köcheln.

**Für den Wirsing:** Den Wirsing in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

In einer Pfanne die Butter auslassen und den Wirsing darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Petersilienwurzelpüree auf dem Teller glattstreichen. Mit einer dicken Tranche Fasanenbrust belegen. An den Rändern zwei Kleckse Quittenkompott anrichten und Wirsing dazulegen. Mit dem Schaum der Gewürzmilch beträufeln und zusammen servieren.

Moritz Laux am 20. November 2018