

Tortellono, Fasan im Speckmantel, Spitzkohl, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Steinpilz-Ragout:

100 g Steinpilze	30 g Tiroler Schinkenspeck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein	100 ml Sahne
50 g Parmesan	5 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

70 g Mehl	3 Eier	Olivenöl, Mehl
-----------	--------	----------------

Für den Tortellono:

1 Ei	Mehl	20 g Butter
------	------	-------------

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein	250 ml Wildfond	2 Schalotten
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	1-2 TL Honig
1 TL Stärke	20 g kalte Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

2 Fasan-Brüste à 160 g	8 Scheiben Tiroler Speck	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Orange	4 cl Verjus
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Steinpilz-Ragout:

Die Steinpilze putzen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Speck fein würfeln. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl bei starker Hitze scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze braten.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Petersilie fein hacken. Thymian und Rosmarin zur Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen. Sahne unterrühren und köcheln lassen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Parmesan hineinreiben und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout mit einem Mixer zu einer groben Paste verarbeiten.

Für den Nudelteig:

Eier trennen. Mehl mit Eigelben und etwas Olivenöl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Etwas ruhen lassen und anschließend durch eine Nudelmaschine drehen.

Für den Tortellono:

Ei trennen. Nudelteig bis zur vorletzten Stufe der Pastamaschine ziehen.

Mit einem 9 cm Ausstechring Kreise ausstechen. $\frac{1}{2}$ TL der Füllung in die Mitte geben, den Rand mit Eiweiß bestreichen und zu einer Tortellono formen. Eventuell mit Mehl bestäuben. In gesalzenem und kochendem Wasser 2 Minuten kochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Tortellono darin schwenken.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten abziehen und feinwürfeln. Schalotten, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Wildfond aufgießen und bis auf $\frac{1}{3}$ des Volumens reduzieren lassen. Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und köcheln lassen. Stärke anrühren, zur Sauce geben und nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss kalte Butter unterrühren.

Für das Fleisch:

Ofen auf 130 Grad Umluft stellen. Fasan vom Knochen und Haut befreien und etwas plattieren. Thymian waschen, trockenwedeln und fein hacken.

Fasan mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian darauf verteilen und aufrollen. Speck drumwickeln und in einer Pfanne kurz anbraten. Fasanrollen in den Ofen geben und bis zu 54 Grad Kerntemperatur garen. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Orange waschen und Zesten abreiben. Halbieren und Saft auspressen. Spitzkohl mit Orangensaft und Verjus ablöschen. Zesten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 22. November 2019