

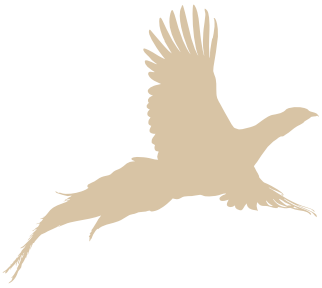
Foto: Jan Schemmer



Foto: René Greiner

SMOKED FASAN
MIT WILDKRÄUTERBUTTER

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER





ZUTATEN

- 1 küchenfertiger Fasan (ca. 1,0 - 1,2 kg)
- 2 Liter Wasser
- 120 g Salz
- 60 g brauner Zucker
- 4 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren, angedrückt
- 2 TL schw. Pfefferkörner
- 2 EL Wild-Rub
- 1 EL Rapsöl
- 80 g weiche Butter
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 TL Thymian
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 200 g Schmand
- 2 EL Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- 800 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Rosmarin

ZUBEREITUNG

FASAN PÖKELN:
Wasser, Salz, Zucker, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer verrühren, bis sich alles gelöst hat. Den Fasan vollständig mit der Lake bedecken und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, gründlich trockentupfen und etwa eine Stunde offen im Kühlschrank trocknen lassen.

VORBEREITEN:
Butter, Petersilie und Thymian, eine gepresste Knoblauchzehe und Zitronenabrieb für die Wildkräuterbutter vermischen. Den Fasan außen leicht mit Öl einreiben und gleichmäßig mit dem Wild-Rub würzen. Die Kräuterbutter großzügig in die Bauchhöhle geben. Ein kleiner Teil kann auch auf der Brust verteilt werden.

SMOKEN:
Den Pellet Smoker auf 120 °C vorheizen. Für dieses Gericht eignen sich besonders Kirsch-Pellets, Apfel-Pellets oder Hickory-Kirsch-Mischungen.

Den Fasan mit der Brust nach oben auf den Rost legen. Bei 120 °C etwa 2 bis 2,5 Stunden smoken, bis im dicksten Bereich der Brust eine Kerntemperatur von 68 bis 70 °C erreicht wird. Während der letzten 45 Minuten den Fasan alle 15 Minuten mit geschmolzener Butter oder dem auslaufenden Bratensaft bepinseln.

KARTOFFELN ZUBEREITEN:
Die Drillinge halbieren, mit Öl und Gewürzen vermengen und parallel zum Fasan im oberen Bereich des Smokers goldbraun garen.

PREISELBEER-SCHMAND:
Schmand und Preiselbeeren verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RUHEZEIT:
Den Fasan nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend Keulen und Brust auslösen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

SERVIERVORSCHLAG:
Den aufgeschnittenen Smoked Fasan auf einem Holzbrett oder einer dunklen Platte anrichten. Mit frischen Wildkräutern und etwas grobem Meersalz garnieren. Dazu die knusprigen Rosmarin-Drillinge und den Preiselbeer-Schmand servieren. Die leichte Süße der Preiselbeeren harmoniert perfekt mit den feinen Raucharomen des Fasans.