



Inga Quotadamo kocht das Gericht von Ute Dreissigacker

## Fasanenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce, karamellisierten Maronen und Polenta

Zutaten für zwei Personen

### Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste  
4 Scheiben Speck  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Fasanenbrust auslösen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck umwickeln. In Butterschmalz von beiden Seiten je 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Danach im Ofen warmstellen. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

### Für die Apfel-Calvados-Sauce:

1 Apfel  
1 Zwiebel  
200 ml Sahne  
300 ml Wildfond  
50 ml Sojasauce  
2 cl Calvados  
Zimt, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Den Apfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Im Bratfett der Fasanenbrust anschwitzen, mit Wildfond ablöschen. Die Apfelspalten aus der Pfanne nehmen. Den Wildfond mit Sojasauce und Sahne auffüllen und einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und den Calvados zugeben. Mit den Äpfeln zusammen servieren.

### Für die Polenta:

100 g Maisgries  
200 ml Gemüsefond  
200 ml Milch  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss  
Zimt, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond und Milch aufkochen, mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zimt würzen, den Gries einstreuen und bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Umrühren, Butter zugeben und noch einmal verrühren.

### Für die karamellisierten Maronen:

200 g vorgegarte Maronen  
100 ml Sahne  
2 TL Zucker  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in die Pfanne geben, Butter hinzufügen und die Maronen darin karamellisieren. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.