

Fasankroketten mit Vogelbeer-Dip

REZEPT VON PETER ZINTER

Peter Zinter ist Haubenkoch (zuletzt Heunisch & Erben). Mitgründer zahlreicher kulinarischer Projekte und leidenschaftlicher Jäger.



FOTO REIDINGER MICHAEL PHOTOGRAPHY

ZUTATEN

(4 Portionen)

Fasankroketten

Fasan
2 cl Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Champignons
100 g Butter
100 g glattes Mehl
200 ml Milch

Panade

100 g griffiges Mehl
1 Ei
100 g Pankobrösel oder
Semmelbrösel

Vogelbeer-Dip

1 Eidotter
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
180 g Rapsöl
50 g eingelegte Vogelbeeren

Tipp vom Haubenkoch

Die Kroketten lassen sich (ohne Panade) wunderbar einfrieren. Bei Bedarf aus dem Tiefkühler nehmen, in Panade wälzen und frittieren. Ein tolles Fingerfood für Partys oder Empfänge!



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Für die *Fasankroketten* den Fasan mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben, in einen Bräter mit Deckel geben und bei 220°C 10 Minuten bei Heißluft garen. Anschließend Deckel entfernen und weitere 10 Minuten garen. Nun die Brust – sie sollte noch rosa sein – heraus-schneiden und den restlichen Fasan weitere 20 Minuten garen. Den Fasan anschließend etwas abkühlen lassen und von der Karkasse zupfen. Das ausgelöste Fasankfleisch nicht zu fein hacken und beiseitestellen. Zwiebel, Knoblauch und Champignons in feine Würfel schneiden und in der Butter hell andünsten. Salzen, pfeffern und mit Mehl stauben. Nun mit der Milch

aufgießen, eindicken lassen und kalt stellen. Die ausgekühlte Masse mit dem gehackten Fasan vermengen und zu mundgerechten Kroketten formen.

Panade: Die geformten Kroketten in Mehl rollen, durch das verquirlte Ei ziehen, abtropfen lassen und in den Pankobröseln wälzen.

Vogelbeer-Dip: Den Eidotter in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut verrühren. Das Öl langsam, nach und nach eingießen und dabei kräftig rühren, bis sich eine homogene Masse bindet. Die Vogelbeeren pürieren und unterrühren. Abschließend die Kroketten kurz in heißem Fett frittieren und auf der Küchenrolle abtropfen. – Guten Appetit!

Alles ist verwertbar! – Ganz in diesem Sinne verarbeitet Haubenkoch und Jäger Peter Zinter Tiere „from nose to tail“ – am liebsten selbst erlegtes Wild.

