

## Fasanenbrust auf feinen Specklinsen mit Erdäpfelknödeln



Foto: Uli Kohl

### Zubereitung:

Für die **Fasanenbrust auf feinen Specklinsen mit Erdäpfelknödeln** zunächst die Fasanbrüste würzen, rosa braten und warm stellen. Für die Vinaigrette alle Zutaten miteinander verrühren. Die Linsen in Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten. Fett abgießen und Linsen beigegeben. Mit Balsamico Essig ablöschen und mit Obers aufgießen. Zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Hamburgerspeck in einer Pfanne knusprig braten.

Die Erdäpfel waschen, kochen und schälen, im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse pressen und mit dem Eidotter, Öl, Salz, Muskat, und dem Stärkemehl zu einen glatten Teig verkneten. In Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen. Auf einem Teller Linsen in der Mitte platzieren.

Die Brüste aufschneiden und auf die Linsen setzen, gebratenen Speck darüber legen. Die **Fasanenbrust auf feinen Specklinsen mit Erdäpfelknödeln** eventuell mit etwas Blattsalat und Kräutern garnieren.

### Tipp:

Für die **Fasanenbrust auf feinen Specklinsen mit Erdäpfelknödeln** ist Fasan direkt vom Jäger immer vorzuziehen. Fasanenfleisch ist sehr zart und muss daher äußerst vorsichtig gebraten werden.

Eine Frage an unsere User:

**Wie gelingen Ihnen Erdäpfelknödel am besten?**

Jetzt kommentieren und Herzen sammeln!



Quelle:

**Mein Kochbuch**

Toni Mörwald

**Kochdauer:**30 bis 60 min

**Schwierigkeit:**Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Österreich

**Eigenschaften:** für Feinschmecker

### Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Fasanbrüstchen
- Öl (und Butter zum Braten)
- Salz (und Pfeffer aus der Mühle)
- Speck (zum Wickeln)

### Für die Erdäpfel-Knödel:

- 6-7 Erdäpfel (mittelgroß)
- 1-2 Eidotter
- etwas Öl
- 2 EL Stärkemehl
- Salz
- Muskatnuss (gerieben)

### Für die Specklinsen:

- 150 g Linsen
- 50 g Speck
- Balsamicoessig
- Schlagobers
- Salz (und Pfeffer aus der Mühle)
- 6 Scheiben Hamburger Speck