

# Fasan aus dem Münsterland

mit Portwein-Feigen  
und hausgemachten Spätzle

4 Portionen



Die Rezepte der  
vergangenen Monate auf  
einen Blick:

[Übersicht](#)

## Zutaten:

2 Stk frische Fasane  
küchenfertig

40g Knollensellerie

100g Möhren

50g Zwiebeln

2g Knoblauch

50g Lauch

20g Petersilienstengel

50g geräucherter Speck

3 cl Erdnussöl

30 cl Wildfond

12 cl Portwein

4 Stk frische Feigen

20 cl kräftiger Rotwein

60g Butter

Lorbeerblatt, Nelke,  
Wachholderbeeren,  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Das Gemüse und den Speck in kleinere Würfel schneiden und in einem Bräter mit dem Erdnussöl ohne Farbe anschwitzen, danach die Gewürze dazugeben.

Die Fasane mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit dem Rücken auf das Gemüse legen.

Den geschlossenen Bräter in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 20 Minuten den Deckel entfernen, mit dem Rotwein ablöschen und unter öfterem Begiessen nochmals 20 Minuten braten.

Danach die Fasane warmstellen.

Den Portwein und Wildfond dazugeben und 3 bis 4 Minuten kräftig kochen lassen und danach die Sauce durch ein Spitzsieb passieren und auf die richtige Konsistenz einkochen lassen.

Mit den kalten Butterstücken die Sauce aufschlagen und die in Scheiben geschnittenen Feigen in die Sauce legen.

Die Sauce auf die vorgewärmten Teller verteilen und darauf den tranchierten Fasan anrichten.

Dazu servieren wir Spätzle.