

## Fasanen-Saltim-bocca

Für 4 Personen:  
Zubereitungszeit: 15 Min.  
Garzeit: 15 Min.

4 küchenfertige Fasanenbrustfilets  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 dünne Scheiben Parmaschinken  
12 Salbeiblätter  
Pflanzenfett zum Braten

Für die Soße:  
Butterschmalz zum Braten  
100 g Schalotten  
200 ml Weißwein  
400 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe  
100 ml Sahne  
1 TL gemahlener Salbei  
Speisestärke oder heller Soßenbinder  
zum Binden  
einige Tropfen weißer Balsamicoessig  
Außerdem:  
Salbeiblättchen zum Garnieren



1. Die Fasanenbrustfilets unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Jedes Fasanenbrustfilet mit einer Schinkenscheibe und 2–3 Salbeiblättchen umwickeln und den Schinken mit Zahnstochern feststecken.
3. Das Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Fasanenbrustfilets darin anbraten. Die Fasanenbrustfilets in eine feuerfeste Form legen, in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 10–12 Minuten garen.
4. Für die Soße etwas Butterschmalz in den Bratensatz geben und die geschälten und sehr fein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, die Gemüse- oder Geflügelbrühe und die Sahne angießen, das Ganze zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Salbei abschmecken und kurz einreduzieren lassen.
6. Die Soße mit etwas angerührter Speisestärke oder mit hellem Soßenbinder leicht binden und mit einigen Tropfen weißem Balsamicoessig verfeinern.
7. Die Fasanenbrustfilets aus dem Ofen nehmen, mit der Soße dekorativ anrichten, mit Salbeiblättchen garnieren und sofort servieren.