



## **Fasanenbrust auf Tagliatelle mit Eierschwammerl und Gemüse für 4 Personen**

### Zutaten:

4 Fasanenbrüste

8 Scheiben Parmaschinken

Salz und Pfeffer zum Würzen

400g Tagliatelle

200g Eierschwammerl (Pfifferlinge)

12 Kirschtomaten

3 Mini-Zucchini längs geschält

2 gelbe Rüben

1 Rote Beete Knollen

2 Karotten

2 Kohlrabi Knollen

1 Bund Schnittlauch

1 Schalotten

4 Streifen Speck

### für die Soße:

0,2l Prosecco

250ml Sahne





### **Zubereitung:**

Die Fasanenbrust pfeffern und mit Parmaschinken umwickeln. In einer Pfanne anbraten und 7 Minuten auf 150°C im Backofen ziehen lassen.

Die Tagliatelle al dente kochen, danach in Butter schwenken.

Rote Beete schälen und in Scheiben schneiden dann ausfrittieren, den Kohlrabi schälen und Perlen ausstechen, die Mini-Zucchini waschen und im Längsschnitt in 3mm dicke Streifen schneiden. Gelbe Rübe und Karotte schälen und tournieren. Die gelben Rüben, Karotten und den Kohlrabi blanchieren.

Cocktailtomaten im Backofen bei 180°C 10-12 Minuten schmoren. Speck auf Backpapier legen und im Backofen gemeinsam mit den Cocktailtomaten braten.

Für die Soße Schalotten schneiden und mit Butter in einer Kasserolle sortieren. Mit Prosecco ablöschen, in Prosecco etwas einkochen lassen, dann mit Sahne aufgießen, leicht köcheln lassen. Vor dem Anrichten pürieren und aufschäumen.

Die Eierschwammerln in Butter anrösten.

Die Fasanenbrust schräg in der Hälfte durchschneiden und auf den Tagliatelle anrichten. Das blanchierte und gewürzte Gemüse und drapieren. Mit den Eierschwammerln, den geschmorten Cocktailtomaten, den rote Beete- und Speckchips sowie dem Schnittlauchhalmen ausdekorieren.

Den Proseccoschaum über die Tagliatelle nappieren.

Der ROBINSON Club Ampflwang wünscht schöne Festtage und guten Appetit!

