

## Fasanenragout in Eierpfannkuchen überbacken

### **Zutaten:**

1 gekochter Fasan ( oder 2-3 Karkassen= Gerippe, von denen die Brüste vorher ausgelöst wurden)

250 g Spargelstückchen ( frisch oder aus der Dose)

Soße:

:40 g Butter

40 g Mehl

¼ l Fasanenbrühe

1/8l Weißwein oder Saft von einer Zitrone

1/8l Sahne

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Helle Grundsoße aus den angegebenen Zutaten herstellen. Das von den Knochen gelöste Fleisch in Würfel schneiden. Mit dem Spargel in die Soße geben.

Pfannkuchen:

125 g Mehl

2 Eier

Salz

¼ l Milch

Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Dünne Pfannkuchen backen und warm stellen.

Zum Überbacken:

250 g frische Champignons

1 Teel. Butter

1 Zwiebel

½ Teel. Estragon

etwas Salz

2 Eßl. Sahne

50g Emmentaler

Zwiebel in Butter andünsten, blättrig geschnittene Pilze zugeben, und kurz anbraten. Sahne, Salz und Estragon zugeben und kurz aufkochen.

Pfannkuchen mit dem Ragout füllen und aufrollen, in gefettete Auflaufform

legen. Die Zwischenräume mit der Pilzmasse füllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200C° hellbraun überbacken. Dazu schmeckt sehr gut Feldsalat in einer Vinaigrette.