gegrillter Fasan mit Kartoffel-Apfel-Auflauf

Zutaten für die Fasanen:

- 2 Fasane
- 1 kg Weintrauben
- 300 g Walnüsse
- Orangensaft
- 400 ml grüner Tee
- 500 ml Madeira
- 200 ml Wildfond
- Salz und Pfeffer
- Preiselbeeren

Zutaten für den Kartoffel-Apfel-Auflauf:

- 500 g mehlige Kartoffeln, gekocht
- 500 g saure Äpfel
- 150 ml Milch
- 125 g Créme double
- 100 g Butter
- 2 TL Zucker
- 25 g Paniermehl
- Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Trauben von den Stielen gezupft und in eine Schüssel gegeben. In der Schüssel werden sie dann mit den Walnüssen vermischt.
2. Diese Trauben-Walnussmischung wird jetzt in die Bäuche der Fasanen gefüllt. Dann außen nur noch schnell mit Salz und Pfeffer würzen und fertig sind die Fasanen.
3. Nun gebe ich die Vogel auf einen erhöhten Rost in einen Bräter. In diesen gebe ich nun die Flüssigkeiten, also den grünen Tee, den Wildfond, den

Madeira und den Orangensaft. Das waren schon alle Vorbereitungen für unsere Wildvögel.

4. Der Grill wird nun auf 200°C vorgeheizt und für indirekte Hitze vorbereitet. Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, gebe ich den Bräter in den Grill und lasse alles für ca. 1 Stunde garen.
5. In der Zwischenzeit bereite ich die Beilage zu. Dafür werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Dann werden sie in etwa 30 g geschmolzener Butter in einem Topf weich gedünstet. Zum würzen nehme ich nun den Muskat und den Zucker, gebe beides zu den Äpfeln in den Topf und lasse alles schön karamellisieren.
6. Jetzt schält man die schon gekochten und wieder abgekühlten Kartoffeln und zerdrückt sie mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zusammen mit der Milch in einer Auflaufform und vermischen beides dabei zu einem schönen Brei. Dieser darf ruhig noch ein paar Klümpchen der Kartoffel haben, es wird ja schließlich kein Kartoffelpüree. Jetzt wird alles nur noch geschwind mit Salz und Pfeffer gewürzt.
7. Nun wird auf dieser Kartoffelmasse zuerst gleichmäßig die Créme double verteilt, dann die Apfelmasse. Nun wird alles nur ganz leicht untergehoben und mit dem Paniermehl bestreut. Auf diese Semmelbrösel kommen nun noch Butterflocken aus der restlichen Butter und schon kann alles zu den Fasanen in den Grill.
8. Der Kartoffelauflauf benötigt exakt die selbe Garraumtemperatur wie die Fasane. Also stellen wir es 25 Minuten vor ende der Grillzeit einfach zu ihnen in den Grill.
9. Nach insgesamt 1 Stunde Grillzeit ist dann alles fertig und kann genossen werden.

Guten Appetit