

Fasan i portvinssauce med druer

Mandag 21. oktober 2019

Ingredienser

4 fasanbryster
50 gram smør
salt og peber
1 dl. mørk portvin
2½ dl fløde
Madkulør

200 gram vindruer
100 gram mandler

8 kartofler
¼ selleri
2-3 spsk. fløde

Smør
salt. Peber

10 rosenkål

Fremgangsmåde

Skræl sellerien, skær den i små stykker, kog den til den er mør.

Blend sellerien med fløde, salt og peber.

Kartoflerne skrælles, skæres i tynde skiver 2-3 millimeter.

Det kan laves i et fad eller i portionsvis i forme.

Formen eller formene smøres grundigt, drys evt. med rasp så de nemmere kommer ud af portionsformene.

Læg et lag kartoffel, pensl med rigelig smeltet smør, læg sellerimos på og et lag kartoffel eller flere, pensl med smør. Som afslutning lidt solsikkekerner.

Fasanbryst

Fedtstoffet brunes på en pande.

Brysterne steger ca. 5 min. - drys med lidt salt og peber på begge sider.

Stik i dem for at kontrollere at saften er klar

Sauce

Portvinen hældes på panden og gives et kort opkog Tilsæt fløden og kog sauceen jævn Smag til med salt og kom lidt madkulør i og evt. lidt bouillion.

Sauceen skal være lysebrun.

Læg evt. fasanbrystet i sauceen så det holder sig varmt.

Rist mandler og druer og server dem henover kødet.

Rosenkål

Pluk bladene af rosenkålen og giv dem et kort opkog, lige før servering.

Servering

Skær evt. kødet i skiver når det serveres