

# Fasan m. portvinssauce og gorgonzola og lynstegt frugt

## Mandag 28. oktober 2013

### Ingredienser

2 flåede fasaner  
1½ spsk. Smør  
¼ liter Piskefløde  
1½ dl hønsebouillon  
½ æble  
1 skive bacon  
¾ tsk. groft salt  
friskkværnet peber

### Sauce

stegesky fra fasanerne, ca. 4 dl  
½ dl tør portvin  
1¾ tsk. saucejævner  
½ tsk. groft salt  
evt. kulør

### Lynstegt frugt

10 friske dadler (ca. 175 g)  
1½ spsk. Smør  
200 g bladselleri i tynde skiver  
2 uskrællede, røde æbler i meget  
tynde både, fx elstar (ca. 200 g)  
100 g frosne, optøede tranebær  
¼ tsk. groft salt  
friskkværnet peber

### Tilbehør

1 kg kogte aspargeskartofler

### Fremgangsmåde.

Lad fedtstoffet blive brun i en stor stegegryde.

Brun bryststykkerne, ca. 1 min. på hver side og tag dem op.

Brun lårstykkerne ca. 1 min. på hver side.

Kom baconen i og æblet skåret i stykker.

Hæld fløde og bouillon ved lårstykkerne og drys med salt og peber.

Steg lårstykkerne ved jævn varme og under låg i ca. 15 min.

Læg bryststykkerne i gryden .  
Steg videre i ca. 15 min. eller til fasanekødet er mørt. Tag fasanstykkerne op og hold dem varme mens sauce og den lynstegte frugt tilberedes.

### Portvinssauce

Si stegeskyen og hæld den tilbage i gryden.  
Tilsæt portvin og bring stegeskyen i kog. Kom saucejævner i under omrøring og kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med salt og tilsæt evt. kulør.

### Lynstegt frugt

Fjern stenene fra dadlerne og skær dem i tynde strimler. Varm fedtstoffet i en pande ved kraftig varme men uden at brune. Svits bladselleri og æble i ca. ½ min. Vend forsigtigt tranebær i og svits ca. ½ min. Tag panden af varmen og vend forsigtigt dadlerne i. Smag til med salt og peber og server straks.