

Fasanbröst med potatisbakelse, viltsås och lingonchutney

6 personer

Tillagningstid: ca 2 tim

Ingredienser

3 hela fasaner (å ca 800 g)
(om du inte är vän med en jägare som kan leverera färsk fasan tina i god tid!)

Fasanfond

Skroven från fasanerna

1 gul lök
1 liten morot
125 g rotselleri
1 msk rapsolja + 1 msk smör
4 persiljestjälkar
6 enbär, krossade
3 lagerblad
6 vitpepparkorn, grovkrossade
3 dl torrt vitt vin
6 dl vatten

Viltsås

2 schalottenlök
1 msk smör
6 enbär, krossade
4 msk gin (ca 6 cl)
4 dl fasanfond
2 msk koncentrerad viltfond
2 dl vispgrädde
1 msk vetemjöl

Till stekning av brösten

Smör, salt, nymald svartpeppar



Potatisbakelser 12 st

200 g färsk skogssvamp
1 vitlöksklyfta
2 msk smör
ca 800 g mandelpotatis
250 g västerbottenost, grovt riven
3 smördegspaltor (frysta)
1 uppvispat ägg till pensling
salt, nymald svartpeppar

Lingonchutney

1 pkt frysta lingon (225 g)
1 liten rödlök
 $\frac{3}{4}$ dl råsocker
3 krm salt
3 krm mald kanel
2 krm mald ingefära
1 krm nymald svartpeppar

Tillbehör

1 pkt Haricots verts
Lingonchutney
1 burk kantareller ca 200 g (ev. färska)

Gastronomiska Sällskapet Marmiterna i Helsingborg
Måndag den 2 maj 2011

Tillagning

1. Skär ut fasanbröstfiléerna. Låt skinnet på filéerna vara kvar. Lägg filéerna åt sidan så länge (ev. förvara i kyl). OBS! Kontrollera att inga hagel finns i köttet!

2. Fasanfond. Dela skroven i mindre bitar. Skala och tärna lök, morot och selleri. Fräs skroven i olja/smör i en het gryta i ca 2 minuter. Tillsätt lök, morot, selleri, persilja, enbär, lagerblad och vitpepparkorn. Fräs i ytterligare ca 3 minuter. Rör om i grytan hela tiden. Tillsätt vin och vatten. Låt sjuda utan lock ca 45 minuter till ca 4 dl fond återstår. Sila fonden.

3. Viltsås. Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i smör i en kastrull tillsammans med enbär. Häll på 2 msk gin, fasanfond, viltfond och grädde. Låt såsen sjuda utan lock ca 20 minuter, tills ca 4 dl sås återstår. Vispa ner vetemjöl utrört i lite kallt vatten och 2 msk gin i såsen. Låt såsen sjuda ytterligare ca 5 minuter. Sila. Färga med soja och värm såsen inför servering.

4. Lingonchutney. Skala och finhacka löken. Blanda alla ingredienserna i en kastrull. Koka på svag värme utan lock ca 10 minuter. Häll upp i en skål och låt svalna.

5. Fasanbröstfiléerna. Sätt ugnen på 200°. Salta och peppra fasanbrösten (och ev. fasanklubborna). Bryn dem i smör ca 1 minut på varje sida. Lägg över brösten i en ugnssäker form och stek i ugn till köttets innertemperatur är 60-62°. Låt köttet vila (utan folie) i ca 5 minuter.

6. Potatisbakelser. Finhacka skogssvampen. Smält smör och pressa en vitlöksklyfta i en stekpanna. Fräs svampen tills vätskan försvunnit och svampen fått fin färg. Salta och peppra lätt. Skala och koka potatisen i saltat vatten. Låt den ånga av. Pressa potatisen i en skål och låt den svalna. Blanda potatis, den rivna osten (spara ca 1 dl till topping), hackad svamp, salt och peppar. Kavla ut smördegsplattorna till dubbel storlek. Fördela potatisblandningen i en sträng mitt på plattan. Rulla ihop och pensla skarven med ägg. Skär varje rulle i fyra bitar (ca 3-4 cm tjocka). Ställ rullarna på bakplåtspapper i en ugnssäker form. Pensla rullarna runtom med uppvispat ägg. Strö riven ost på toppen. Grädda bakelserna i 250° i nedre delen av ugnen tills de fått fin färg (ca 10-15 min).

7. Servering. Koka haricots verts al dente. Fräs kantarellerna tills vätskan försvunnit och de fått fin färg. Skär bröstfiléerna i tunna skivor. Servera en filé, 1-2 potatisbakelser, haricots verts, lingonchutney, sås och lite svamp på varje tallrik (om möjligt, varma tallrikar!)