



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. november 2019

Hovedret

Jægerens stegte fasan (4 personer).

Ingredienser:

2 store fasaner, salt og friskkværnet peber, 1 dl friskhakket persille, 4 kviste frisk timian el. ½ tsk. tørret, 1-2 laurbærblade, ca. 200 g smør, 4 skiver fersk spæk (ca. 4 x 8 cm hver, fås hos slagteren), ½ dl Olivenolie, 1 lille gulerod i skiver, 1 lille løg, hakket, ca. ½ dl piskefløde, 1 hønsebouillonterning, ca. 1 dl rødvin, ca. ½ dl brandy (eller cognac), 2-3 spsk. Maizena, 1 fed hvidløg, ca. ½ tsk. honning, evt. 1 tsk. rønnebærgelé.

Tilbehør: råstegte rodfrugter, hvide kartofler, grønne druer, og rønnebærgelé .

Gnid de istandgjorte fasaner med salt og peber – både indvendigt og udvendigt. Bland den hakkede persille, timian og de knuste laurbærblade sammen med 100 g smør og fordel blandingen ind i hver fasan. Dæk fasanerne med skiver af spæk. Brun 100 g smør i en gryde sammen med olivenolien, og brun fasanerne med spæk heri. Når fasanerne er brunede, kom da ca. 1 l vand, bouillonterning, rødvin, brandy, hvidløg, den skiveskårne gulerod og det hakkede løg i gryden, hvorefter fasanerne småsimrer færdig under låg i ca. 1 time. Mærk efter i låret med en kødnål.



Brug den siede stegesky til saucen. Kom den i en lille gryde og lad det koge lidt ind. Jævn med Maizena rørt i lidt kold vand og tilsæt piskefløde, til du opnår den ønskede tykkelse. Smag til med salt og honning, evt. lidt rønnebærgelé.

Fasanerne parteres og anrettes på et fad. Hæld lidt af saucen over dem og pynt med lidt grønne druer.

Bagte rodfrugter med timian:

Ingredienser:

250 g kartofler, 250 g gulerødder, 250 g pastinak, 250 g bolchebeder eller evt. rødbeder, 1 rødløg, 4 fed hvidløg, knust, 5 stængler frisk timian, 1 tsk honning, 3 spsk olivenolie, salt, sort peber, friskkværnet.



Skær alle rodfrugterne i passende stykker og så de er ca. lige store i tykkelsen. Vend rodfrugter, løg og hvidløg med olie, honning, timian, salt, peber og kom dem i et fad eller på en bageplade med bagepapir.

Bag i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i ca. 40 minutter.