

Fasanbryst i hvidkål & bacon

Til 4 personer.

4 stk. fasanbryster uden skind
Hvidkål i blade
Bacon i skiver
100 gram champignon
100 gr. udstenede druer
smør til bruningen af brysterne
salt, peber.
Kartofler el. båndpasta

Fond til sovsen. (koges godt sammen)

1 porre, 1 gulerod, 1 løg, 1 suppe visk (rodfrugter)
1 dl. Fløde, ½ dl. Rødvin, druer
kulør og evt. maizena/mel.

Tilberedning. (fasan brysterne)

Fjern hinder og sener fra brystkødet. Bland salt og peber og gnid det ind i kødet.

Brun brystkødet i smør, ca. 2 min. på hver side ved jævn varme, og læg dem til afkøling. Kog hvidkålen hel og pil bladene af, lagvis.

Læg de 4 bryster på hvidkålsbladene en af gangen sammen med skivet champignon. Luk kål rundt om bryst og champignon. Svøb herefter bacon om.

Læg pakkerne i en forvarmet ovn ved 210 gr. på den midterste rille i ovnen i ca. en ½ time eller til baconen har en pæn gylden farve.

Tilberedning af sovsen.

Fjern alle de kogte rodfrugter, evt. si fonden lad den koge ind til ca. det halve ved god varme. Rør fløde i. Korrigér krydderismagen (salt, peber, sukker) og tilsæt halve druer og rødvin. Jævn evt. med lidt maizena/mel. Farves med kulør, hvis man synes, sovsen er for lys. Soven må gerne være tyk, hvis sovsen serveres til pasta.

Hertil serveres kogte kartofler/båndpasta.

Velbekomme. Peter Folsø