

# Fasan i Riesling

Af Thomas Rode

Hovedret til 4 personer



## Ingredienser

- 2-3 flåede fasaner
- 1 fl. Riesling
- 5 cl Cognac
- 2 store skalotteløg, pillede og grofthakkede
- 1 bouquet garni (bundet urter) af rosmarin, salvie, timian og laurbærblad
- 2 bakker markchampignons, vaskede og delt i kvarte
- 200 g perleløg, overhældt med kogende vand og pillede
- 200 g bacon, skåret i grove tern
- 100 g smør
- 250 g creme fraiche 38 %
- ¼ bdt. bredbladet persille, skyllet og fint snittet
- 1 citron

## Fasan

Skær brysterne af skroget. Skær lårene af skroget og del dem i leddet. Drys lidt salt i bunden af et fad og læg overlår og bryster herpå. Drys med salt og dæk med køkkenfilm. Spræng (læg i mild saltlage) fasan-kødet natten over. Hak underlåret, samt skroget og halsen i mindre stykker og lad det småsimre med lidt urter i vand

2-3 timer ved svag varme.

Si væsken fra og kasser resten.

## Saucen

Steg baconen gylden i en tykbundet gryde. Tilsæt skalotteløg og markchampignons og steg yderligere et par minutter. Tilsæt evt. lidt mere smør eller olivenolie. Tilsæt cognac og hvidvin og lad det koge ind til ca. 1/3. Tilsæt fasanfonden og lad den koge op. Skyl bryster og lår og pocher (koge uden at koge) dem heri i ca. 7 minutter. Tag bryster og fyldet op, kasser bouquet garni'en, og hold det lunt i det fad de skal serveres i. Kog så væsken ind så du har ca. 2,5 dl tilbage. Blend væsken med det resterende smør og cremefraichen. Smag til med salt og peber samt lidt citronsaft.

## Til slut

Skær brysterne i skiver og anret dem med fyldet og kom den skummende sauce henover. Server med nye små kartofler, frisk kogt frisk pasta eller som i Alsace – hvor retten stammer fra – med spätzle. ★

