



Recept

Fasan med brysselkålspurré och kastanjer

FÖR 2 PERSONER

1 fasan

kycklingbuljong

70 g bacon, skuret i små bitar, samt några hela baconskivor

2 ganska stora potatisar

100 g blandsvamp

200 g ansad brysselkål

1-2 dl vispgrädde

1 dl rött vin

70 g kastanjer, vakumpackade eller osötade på burk

vattenkrasse till garnering

salt och peppar

TILLAGNING:

1. Torka av fasanen och täck bröstet med baconskivor.
2. Bryn fågeln lätt.
3. Salta och peppra samt stek i 200-gradig ugn i ca 50 minuter. Ös med kycklingbuljong.
4. Skär potatisarna i rätt stora tärningar och råstek dem försiktigt. De bör inte bli alltför bruna.
5. Fräs sedan baconbitarna, följda av svampen. Ställ åt sidan tillsammans med potatisen.
6. Koka brysselkålen mjuk i saltat vatten och kör i matberedare. Späd med grädde till rätt konsistens och smaka av moset. Ställ åt sidan.
7. Skär fasanen i fyra bitar och håll varma.
8. Koka under tiden upp sky och buljong tillsammans med rödvinet. Koka ihop en stund.
9. Red med ett par små kulor smör knådat med mjöl till en simmig konsistens och koka ca 5 minuter.
10. Fräs hastigt potatisen med kastanjerna, svampen och baconbitarna och värm brysselkålspurén i mikrougn.
11. Lägg upp den vackert gröna purén på varma tallrikar och toppa med fasanen. Placera bacon- och grönsaksröran runt om, håll lite sås över fågeln.
12. Garnera med vattenkrasse.