

Ingrediënten voor 4 personen

700 g fazantenborstfilets in het wildseizoen vers anders (diepvries) 200 g eendenmousse (versmarkt) (of Colruyt-beenhouwerij in de eindejaarsperiode) 3 fijne sneden gedroogde Italiaanse ham (beenhouwerij) (of bayonneham) 1 nootje boter peper en zout Voor de saus: 0.5 dl madera 1 dl wildfond (bokaal) 1 dl room

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde fazantfilet met eendenmousse

Een feestelijk recept dat eenvoudig te bereiden is.

### Bereidingswijze

Vorbereiding: (kan enkele uren op voorhand) - Laat de fazantfilets volledig ontdooien. - Leg telkens 2 fazantfilets op elkaar, met daartussen een sneetje eendenmousse. Snij de hesp in lange repen van maximum 2 cm breed en omwikkel daarmee de gevulde fazantfilets. Bereiding: 10 min. 1. Laat de boter heet worden in een braadpan en bak de fazantfilets gedurende 2 min. aan beide zijden aan. Kruid met peper en zout. 2. Laat afgedekt op een zachter vuur verder gaar worden (3 à 4 min.). Haal het vlees uit de pan en hou het warm. 3. Maak de braadresten los met de maderawijn en de wildfond. Voeg de room toe en laat inkoken tot een lichtgebonden saus. Afwerking: Schik op elk bord 1 of meerdere fazantfilets (afhankelijk van de grootte) en verdeel met behulp van 2 eetlepels de groentemousse (zie recept groentemousse) over de borden. Serveer met natuuraardappelen of puree.

### Serveertips

Drankensuggestie: Stonecross Pinotage uit Zuid-Afrika De pinotage is een typisch Zuid-Afrikaanse druif, een kruising van pinot noir en hermitage (cinsault). Ze geeft hier een kruidige (kruidnagel), fruitige en volle wijn met goed opgenomen tannines. OF Château des Ramières A.C. Gigondas Karaktervolle gigondas van vooral grenache (80 %), aangevuld met syrah, mourvèdre en cinsault. Die bezorgen de wijn een mooie paarsrode kleur en een gecorseerde, krachtige en toch soepele smaak.

