

Ingrediënten voor 4 personen

4 fazantefilets, boter, zout en peper, 200 ml fazante- of kippefond, 300g eekhoorntjesbrood of cantharellen, 2 eetl olijfolie, 1 teentje knoflook. Voor de saus: 200 ml fazantefond, 1 groot bekertje creme fraiche, eventueel wat truffelnat. Verder: 150 g ganzelever, in plakjes en 1 bosje bieslook

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Montignac
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

in de oven bereide fazantenfilet met paddestoelen

Een heerlijk zacht gerecht waarin de smaak van fazant goed samengaat met de paddestoelen.

Vorbereiding

Haal de de borsten van de fazant en bewaar de filets tot een uurtje voor gebruik in de koelkast. Maak een fond van de karkassen en het vlees van de pootjes. Kijk de filets goed na, verwijder eventuele hagel en verwijder de peesjes. Trancheer ze in dunne plakjes en leg deze op een beboterde Ovenschaal, voeg iets zout en peper toe. Pel het teentje knoflook; borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes.

Bereidingswijze

Schep 200 ml fazante- of kippefond over de borstfilets en dek ze af met folie. Verwarm de filets ongeveer 15 min in de oven op 80o C Pas op: het vlees mag niet door en door gaar zijn. Bak de paddestoelen om en om in de olijfolie en voeg zout, peper en uitgeperste knoflook toe. Laat voor de saus de fazantefond (200 ml) licht indampen, voeg al roerend met de garde de creme fraiche toe, breng haar op smaak met zout, peper en eventueel het truffelnat. De in plakjes gesneden ganzelever om en om bakken in een droge tefalpan.

Serveertips

Serveer met de bijgerechten uit het wildmenu. Schenk er een volle rode wijn bij, die echter niet te zwaar mag zijn, bv een jonge Haut-Medoc of een wijn uit het noordelijk gedeelte van de Rhone.