

Cremet fasansuppe m/ sprød fasanrulle og svampe

4 personer forret

Ingredienser:

Suppe

½ fasan
2 storegulerødder
1 porre
¼ knoldselleri
1 løg
3 pasteuriserede æggeblommer
2 dl fløde
8 skiver bacon
Friske champignon eller andre svampe
Mel

Smør

Hakket persille

Salt og peber

Soufflefars (sprød rulle)

1 fasan bryst
1 pasteuriseret æggeblomme
Fløde
Salt
Forårsrullepapir
Olie til stegning

Tilberedning

Skær fasanbrystet fra. Kom resten af den rensede fasan i en stor gryde med 3 liter vand. Når suppen koger skrues der ned for varmen, så den små koger. Suppen skummes for urenheder. Tilsæt lidt salt, samt gulerødder, porrer, selleri og løg skåret ud i mellemstore stykker. Suppen bringes i kog igen. Efter ca. 45 min når låret er færdig tages det op suppen får lov til at koge lidt videre med skroget.

Imens steges bacon på panden. Vigtigt at det ikke branker. Svampene rengøres og skæres i små tern og ristes i baconfedtet. Bacon knuses når det er kølet lidt af.

Soufflefarsen laves på en minihakker, kom fasanbrystet og lidt salt i, kør lidt. Kom én æggeblomme i og lidt fløde. –konsistensen skal være lidt som kartoffel mos. Lårkødet rives/skæres i små stykker. Læg en lillefinger tykkelse fars på papiret og drys med lidt fasan kød. Rul til forårsrulle og steg sprød i olie.

Skroget tages op og suppen sigtes. Smelt lidt smør i en gryde og drys mel over. Kom derefter den rene suppen i lidt efter lidt. Det er vigtigt den ikke bliver for tyk. Kom der efter grøntsagerne tilbage i gryde med suppe, porrerne kan udelades. Blend suppen, er den for tyd kan der drysses lidt mel i mens man blender. Suppen bringes i kog igen. Efter kort tids kogning tages suppen af varmen og den er klar til at blive legeret med æggeblommerne der piskes ud i fløden. Når dette er tilsat må suppen ikke koge mere. Kom svampene i. Smag til med salt og peber.

Anret den varme suppen med hakket persille, stegt bacon og den sprøde rulle.
