

Stegt fasan med svampe, tranebær og perleløg

4 personer

Ingredienser:

2 fasaner
6 skiver bacon
2 kviste rosmarin
2 dl rødvin
4 dl hønsebouillon
1 porre
100 g. perleløg
200 g svampe
5 g smør
3 spsk honning
50 g tranebær
600 g kartofler

Tilberedning

Kartoflerne halveres og vendes med olie, salt, peber og hakket rosmarin. Ca 30 min i ovnen ved 220 grader. Fasanerne parteres i bryster og lår og vikles med bacon. Der krydres med rosmarinkviste. Placer fasanlårerne i et ildfastfad og hæld bouillon ved. Sæt fadet i ovnen ved 220 grader i ca 25 min. Brun fasanbrysterne på en varm pande, vend ofte. Fasaner kommes i ovnen sammen med lårene i ca 8 til 10 min. Rødvinen reduceres til ca 1/3 i en lille kasserolle.

Porren renses og snittes og ristes sammen med perleløg på en pande ved varme i ca 10 min til de er møre. Dette begyndes først når der mangles ca. 10 min af fasanerne.

Løft løg og porrer af panden og steg svampene i en klat smør. Vend så porre og perleløg i igen og smag til med salt og peber.

-kom smør og honning i en lille gryde og lad det varme indtil det bliver gyldent. Tilsæt tranebærrene og lad bærrene stege ved svag varme 5 min sammen med fint hakket rosmarin.

Stegeskyen sigtes og blandes med den reducerede rødvin. Dette kan enten reduceres yderligere til sky eller jævnes til en sovs.

