

DRUEFARSERET FASANBRYST MED FRISKE FIGNER OG KANTARELCREME

2 hele fasaner
10-30 blå druer
1 lille skalotteløg
basilikum

Garniture:
4 store figner

Sauce:
150 g. kantareller
½ l. fasansky
3 dl. fløde
1 rødløg

Fasanbrysterne klargøres og der lægges et snit ind i siden af brystet. Vindruerne halveres og udstenes og løget pilles og fintsnittes. Løgene svitses let i varm olie og druerne tilsættes et øjeblik sammen med den friske basilikum og en anelse salt og peber. Fasanerne fyldes med drue/løgblandingen og brunes af på en pande. Herefter steges den færdig i en ovn ved 200 grader ca. 15-20 minutter. Rødløg og hvidløg fintsnittes og brunes i hed olivenolie, kantarellerne tilsættes og brunes af. Herefter tilsættes fasanskyen som reduceres til det halve og tilsidst fløde som koges ned til den er lidt cremet, smages til med salt og peber. Fignerne rengøres og deles i 4. Glaceres med akaciehonning og bages i ca. 5 minutter.

D
R
U
E
F
A
R
S
E
R
E
T
F
A
S
A
N
B
R
Y
S
T
M
E
D
F
R
I
S
K
E
F
I
G
N
E
R
O
G
K
A
N
T
A
R
E
L
C
R
E
M
E