

Fasan, så lårene bliver møre!

Af Knud Erik Larsen

Til 2 kuverter:

1 fasan

Frisk timian

Frisk rosmarin

1 æg

¼ l. piskefløde

250 g svampe

1 løg

350 g. små kartofler m. pæn skal

4 fed hvidløg

Staniol

Salt og peber

2 dl. rødvin

Evt. lidt cognac

Smør

olivenolie

Flå eller tøj en fasan op.

Træk brystet af kroppen og skær brysterne af skroget, så vingebeinet bliver på.



Udben lårene og fjern de stride ”tandstikkere”, der sidder i underlåret.



Hak kødet gennem en kødhakker, eller skær det fint med en stor skarp kniv.



Brun alle ben og knogler fra fuglen i smør, sammen med lidt timian og rosmarinkviste, evt. lidt enebær, samt et løg og svamperester.



Tilsæt et par dl. rødvin og kog til det er næsten væk. Hæld 1 l. vand og evt. en bouillonterning på og lad det koge under låg et par timer eller 3.



Sigt fonden og lad den koge ind, der skal kun være et par dl. tilbage når den er kogt ned.



Nu laver du en fars på en ”foodprocessor”, der er skarp, eller...



... som jeg, jeg brugte en lille hakker for enden af en stav-blender, indkøbt for 100 kr. i Netto.



Det hakkede lårkød, salt, peber, frisk timian og rosmarin køres et øjeblik på maskinen til det bliver sejt.



Tilsæt et æg og kør igen et øjeblik, til det samler sig.



Tilsæt 1 – 1½ dl. piskefløde og kør et øjeblik til passende konsistens.



Brun brysterne i smør på en pande, husk at krydre med salt og peber, det er altid vigtigt!



Fyld farsen i en sprøjtepose eller brug en frysepose, hvor du klipper det ene hjørne af.



Tag to store stykker kraftig staniol, læg det dobbelt, en klat smør på hver.



Brysterne oven på, en klat smør på toppen og evt lidt cognac.



Sprøjt farsen på brysterne ...



...og pynt med lidt friske urter (timian, rosmarin, laurbær).



Pak staniolen stramt om brystene, så samlingen er opad. Bag i en forvarmet ovn på 200 g. i 25 min, tag dem ud, og lad dem stå i minimum 10 min.



Rist svampe efter eget valg på en pande eller gryde i smør, (husk salt og peber)



Tilsæt den nedkogte fond fra benene og 1 dl. fløde, koges til passende konsistens.



Server med små kartofler kogt i 10 minutter og stegt langsomt i olivenolie med friske timian- og rosmarinkviste, samt 4 fed hvidløg, der lige er trykket med en tung ting.



