



Fasanbryst med Pommeau, æbler, løg og svampe

Fasanbryst med Pommeau, æbler, løg og svampe kan både serveres med en intens hvidvin lageret på egetræsfad eller en lettere rødvin, fx Pinot Noir.

Opskrift af: *Briand Funder*

Tilberedningstid: 1 time
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. fasanbryst
- 100 g god bacon i tern
- 2 danske æbler i tern, gerne Filipa
- 16 små skalotteløg
- 200 g svampe efter eget valg. (shitake, bøgehatte, markchampignon el. lign.)
- Frisk rosmarin
- 4 dl hønsefond
- 5 cl Pommeau eller Calvados
- 2 dl fløde



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6437136



La Champine Viognier
Jean Michel Gerin
Rhône, Frankrig
Varenr. 1420136



Saint-Joseph Blanc, Circa
J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig
Varenr. 1399836



Riesling Trocken, Dhroner Hofberg
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4253336



Fremgangsmåde

Fasanbrysterne brunes godt på begge sider i en dyb pande. Tag brysterne op og læg dem på en tallerken. Krydr dem med salt og friskkværnet peber. Svits hurtigt æbleternene i lidt olie og tag dem af panden igen.

Svits bacontern i panden og steg dem, til de begynder at brunes. De pillede skalotteløg tilsættes og brunes med. Tilsæt dernæst de rengjorte svampe sammen med små kviste frisk rosmarin og steg dem let. Læg fasanbrysterne ned i panden til fyldet. Hæld Pommeau over og lad det koge ind. Tilsæt hønsefond og lad det koge godt igennem.



Tilsæt fløden og lad den koge igen, ca. 10 min. Jævn evt. med lidt maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Inden servering tilsættes de ristede æbletern, så de ikke koger ud, men stadig har sprødhed.

Servering: Skær evt. fasanbysterne ud i 2-3 stykker og servér dem i et fad med fyldet og saucen. Til retten kan du evt. servere små ristede kartofler, rosenkål eller bagte rodfrugter.