



Fasanbryst i parmaskinke med æbler, rødløg og persillerødder

Fasanbryst i parmaskinke med æbler, rødløg og persillerødder kan med fordele serveres med en velsmagende Barbera.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 90 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Fasanbryst:

- 6 fasanbryster
- 4 skiver parmaskinke
- 2 æg
- 1 dl fløde
- Lidt Calvados (æblebrændevin)

Tilbehør:

- 2 rødløg
- 2 danske æbler
- 2 persillerødder
- Frisk rosmarin
- Olivenolie

Sauce:

- 2 dl hønsefond
- 1 dl piskefløde
- Lidt Calvados (æblebrændevin)

Serveres med: Aspargeskartofler

Fremgangsmåde

Fasanbryst:



Til denne ret anbefaler vi



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



**Barbera d'Alba Superiore,
Froi**

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2371836



**Barbera d'Alba Superiore,
Froi**

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2371836



Pinot Noir, Reserve

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4419436





Tag brysterne og puds dem af for skind og inderfilet. Tag de 4 flotteste bryster fra. De 2 sidste bryster og inderfilet hakkes fint og røres til en fin fars med æg, fløde og Calvados. Krydr med salt og friskkværnet peber. 2 stykker stanniol 20x20 cm. pensles med lidt olie. Læg 2 skiver parmaskinke på hvert stykke stanniol. Smør et tyndt lag af farsen på skinken og læg først 1 fasanbryst på skinken. Læg dernæst et lag fars ovenpå og så et fasanbryst ovenpå igen. Fold skinken omkring og rul dem sammen i stanniolen til en fast tyk pølse. Læg dem i et lille ovnfast fad og steg dem i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 20 min. Lad dem hvile i ca. 20 min., inden stanniolen fjernes og rullerne skæres i skiver til servering.

Tilbehør:

Skræl persillerødderne og skær dem i tern på 1x1 cm. Pil rødløgene og hak dem groft. Skær æblerne i tern på 1x1 cm. Pil og hak rosmarin. Varm en sautépande op med lidt olivenolie. Svits først persillerødderne. Tilsæt dernæst rosmarin og rødløg og svits videre i ca. 1 min. Tilsæt så æblerne og svits dem let med. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Saucen:

Kog hønsefond og fløde sammen, jævn evt. med lidt Maizena. Smag til med salt og friskkværnet peber og lidt Calvados inden servering.

Anretning: Læg en bund af tilbehør midt på en varm tallerken. Læg skiver af fasanrullen ovenpå og hæld lidt af saucen over. Serveres gerne med smørristede aspargeskartofler og en god rødvin.