



Jægerens stegte fasan

Bjarne Brøndum kan næsten alt. Ud over at være jæger, biavler, hønseavler, vinkender, og ikke mindst succesfuld købmand (nu pensioneret) kan han lave mad! Vi har derfor bedt ham om at dele en af sine opskrifter, som han lover, altid lykkes – kødet bliver mørt og saucen koncentreret. Det her er ægte danske traditioner som hermed gives videre. God fornøjelse!

Opskrift af: Bjarne Brøndum

Tilberedningstid: 2 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 store fasaner
- Salt og friskkværnet peber
- 1 dl friskhakket persille
- 4 kviste frisk timian el. ½ tsk. tørret
- 1-2 laurbærblade
- Ca. 200 g smør
- 4 skiver fersk spæk (ca. 4 x 8 cm hver, fås hos slagteren)
- ½ dl olivenolie
- 1 lille gulerod i skiver
- 1 lille løg, hakket
- Ca. ½ dl piskefløde
- 1 hønsebouillonterning
- Ca. 1 dl rødvin
- Ca. ½ dl brandy (eller cognac)
- 2-3 spsk. Maizena
- 1 fed hvidløg
- Ca. ½ tsk. honning
- Evt. 1 tsk. rønnebærgelé

Tilbehør: råstegte rodfrugter, hvide kartofler, grønne druer, og rønnebærgelé

Fremgangsmåde

Gnid de istandgjorte fasaner med salt og peber – både indvendigt og udvendigt. Bland den



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône, Jules Rochebonne

La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig

Varenr. 1531336



Lèonus

Cortonesi
Toscana, Italien

Varenr. 2367936



Côtes du Rhône Villages, Terre d'Argile

Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig

Varenr. 1543236



Côtes du Rhône, Mon Coeur

J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig

Varenr. 1505336





hakkede persille, timian og de knuste laurbærblade sammen med 100 g smør og fordel blandingen ind i hver fasan. Dæk fasanerne med skiver af spæk. Smelt 100 g smør i en gryde sammen med olivenolien, og brun fasanerne med spæk heri. Når fasanerne er brunede, kom da ca. 1 l vand, bouillonterning, rødvin, brandy, hvidløg, den skiveskårne gulerod og det hakkede løg i gryden, hvorefter fasanerne småsimrer færdig under låg i ca. 1 time. Mærk efter i låret med en kødnål.

Brug den siede stegesky til saucen. Kom den i en lille gryde og lad det koge lidt ind. Jævn med Maizena rørt i lidt kold vand og tilsæt piskefløde, til du opnår den ønskede tykkelse. Smag til med salt og honning, evt. lidt rønnebærgelé.

Fasanerne parteres og anrettes på et fad. Hæld lidt af saucen over dem og pynt med lidt grønne druer.