

FAZANTFILET MET APPELEN,CALVADOS EN VEENBESSENCOMPOTTE

INGREDIËNTEN 4 P.

- 4 fazantfilets
- 2 appels
- 150 ml wildfond
- 2 dl kookroom
- 0,75 ml calvados
- eventueel allesbinder
- boter
- peper & zout
 - 200 g veenbessen
 - 2 el kristalsuiker

Bereidingswijze

Laat de veenbessen met de suiker en een kopje water of witte wijn 5 à 7 minuten zacht koken tot een smeuije compote. opletten voor aanbranden...

Breng in een steelpan de fond en de kookroom aan de kook en reduceer de hoeveelheid op een zacht vuurtje tot de helft. (kan wel een ½ uurtje duren)

- Fazant bestrooien met zout en peper en in boter ongeveer 2-3 minuten bakken.
- Fazantfilets overdoen in ovenschaal en ongeveer 8 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 120 Gr.C.
- Daarna warm houden tot het uitserveren.
- Voeg de calvados toe aan het bakvet, roer de aanbaksels los. Pas op dat de vlam niet in de pan slaat !
- Voeg de ingekookte room toe en laat nog even doorkoken.
- Blijft de saus te dun, maak hem dan iets dikker door wat allesbinder toe te voegen.
- Was de appels en snijd deze in schijfjes. Verwijder eventueel eerst het klokhuis met een appelboor.(niet schillen)
- Bak de appel schijven in wat boter gaar.
- Leg de appelschijven op voorverwarmde borden, het zalfje van knolselder, trancheer de fazantfilets in drie stukjes (of laat ze heel) en leg deze op de warme appel.
- Schep er wat van de calvadossaus op.

Crème van knolselder

Voor 4 personen

Voor de knolselderpuree:

- Een halve uit de kluiten gewassen knolselder
- 250ml water
- 250ml melk
- een takje tijm
- gezouten boter, half bouillonblokje (groenten)
- een beetje room - peper en zout om af te kruiden

Hoe maak je het?

De knolselderpuree:

- Schil en was de knolselder en snij hem in kleine stukjes.
 - Doe de stukjes in een kookpot, samen met de melk, het water, het bouillonblokje en de tijm.
 - Breng aan de kook tot de knolselder gaar is.
 - Giet af en mix de knolselder fijn (kan in de blender of gewoon met de staafmixer)
 - doe er een paar stukjes boter bij, een beetje room en wat peper, zout opgelet (gezouten boter)
 - mix verder tot je een mooie smeuiige massa verkrijgt.
- Is het nog niet smeug genoeg, doe er dan nog wat stukjes boter bij en mix nog wat.