

Gebakken fazantenfilet met knolselderijpuree



Wijnadvies:

Secret de famille
rouge
ALBERT BICHOT
Bourgogne/Frankrijk
(08.146.75)



Smaak/geur:

intens, vol rood
fruit, klein pepertje,
licht getoast

Hoofdgerecht

Receptuur per 4 personen

Gebakken fazantenfilet met knolselderij-puree, spinazie en emulsie van rookworst

Voor 4 personen:

Fazantenborst:

4 st fazantenfilet suprème

Knolselderijpuree:

30 ml volle melk
30 ml koksroom
15 gr roomboter
222 gr knolselderij blokjes

Pancetta:

20 gr pancetta coppata

Gestoofde spinazie:

7 gr roomboter
16 gr banaansjalotten
1½ gr knoflookteentjes
253 gr spinazie

Fazantenjus:

133 ml gevogeltefond
7 gr roomboter
27 gr zuurkool
½ gr peterselie

Rookworst emulsie:

½ gr allesbinder
120 gr rookworst

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven, keukenmachine

Mise en place:

1. Krap het pootje schoon, bak de fazant om en om kort aan en gaar verder in de oven (85 °C, tot een kerntemperatuur van 62 °C).
2. Zet de knolselderij op met het zout en melk en kook zachtjes tot de juiste gaarheid. Draai de massa glad in de keukenmachine en monteer af met de roomboter.
3. Snij plakjes pancetta en droog deze in de oven (150 °C, ca. 30 minuten).
4. Smelt de boter, glaceer de sjalot uitjes en de knoflook en voeg beetje bij beetje de spinazie toe.
5. Zet het gevogeltefond op samen met de zuurkool en laat zachtjes inkoken tot 1/3. Zeef de zuurkool eruit, monteer af met de boter en voeg als laatste de peterselie toe.
6. Snij de rookworst in plakjes en zet op in het water tot deze heet is. Giet het vocht af, draai de rookworst fijn in de keukenmachine en voeg de allesbinder.

Voeg bij alles naar smaak zout en peper toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Leg de knolselderijpuree netjes op het bord en snij de fazant schuin door en leg erop.
2. Maak een canelle van de gestoofde spinazie en leg er tegen aan.
3. Spuit dopjes van de rookworst emulsie op het bord en de jus er netjes omheen.
4. Leg de pancetta er tegenaan.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: www.hocras.nl