



Gekonfijte fazant op een zuurkoolbedje

Benodigheden: fazantfilet met vel en vleugellid, 4 liter ganzenvet, 6 rozemarijntakjes, 1 bos peterselie, 1 pak Panko, 200 gram geroosterde hazelnoten, 1 potje Pesto.

1½ kg zuurkool uit het vat, 1 fles witte wijn, 1 ui, komijn, laurier, 2 kg kruimige aardappelen, 4 dl slagroom, 1 ei, 100 gram roomboter.

Paddestoelensaus van ½ liter jus de veau lié, 1 liter koksroom, scheut Cognac, 1 kg gemengde paddestoelen. 20 kleine deegbakjes, 1 pot preiselbeeren, 2 doosjes Shiso Purple

Werkwijze: Oven op **80°C voorverwarmen**. Stukjes takjes preiselbeeren onder het huidvel stoppen. In de casserole met warme ganzenvet of braadslede verwarmen tot 80°C.

In de oven plaatsen en ongeveer 2 uren laten stoven.

De fazanten filets uit het vet halen en op een rooster leggen met een bakplaat er onder.

Paneermengsel maken van gehakte peterselie, hazelnoten, Panko en een potje Pesto.

Dit mengsel over de filets verdelen en in de oven licht gratineren.

Ui fijn snipperen en met iets ganzenvet fruiten. **Zuurkool** toevoegen en blussen met de witte wijn, laurier en enkele komijnkorrels (kummel). **Ongeveer 30 minuten zachtjes koken.**

Aardappelen 20 minuten koken, vocht afgieten, pureren en op smaak brengen met de room, boter en een ei. Smaak controleren en vermengen met de zuurkool.

Saus maken door de jus de veau lié samen met de koksroom in te koken. Op smaak brengen, verfijnen met een scheut Cognac en de schoongemaakte en gebakken paddestoelen toevoegen. Kleine bakjes vullen met Preiselbeeren.

Opmaak: In het midden van de borden, quenellevormig de zuurkoolpuree verdelen.

Daar omheen de paddestoelensaus met het bakje preiselbeeren en op de puree, de gegratineerde en gekonfijte fazant en garneren met enkele takjes Shiso Purple.