



## Fazantfilet op Elzasser wijze met zuurkool

Datum: 16-02-2009  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Peter Smeets  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Vlees en saus:**

- 8 stuks fazantenfilets (1 per persoon)
- 150 g boter
- 200 g sjalotjes (fijn gehakt)
- 4 dl gevogeltesfond of wildfond
- 2 dl witte wijn
- 6 dl slagroom

#### **Garnituur:**

- 1 kg aardappelen getourneerd (bijgesneden)
- 4 dl gevogeltesfond
- 2 stuks slagers rookworst
- 8 iets dikker gesneden pakken katenspek

#### **Zuurkool:**

- 1 kg zuurkool
- 100 g rauwe ham
- 0,5 ui (klein gesneden)
- 15 g boter
- 2 dl witte wijn
- 8 jeneverbessen
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 50 g boter
- 1 appel in brunoise (klein)

### Bereidingswijze:

Spoel de zuurkool even, om het ergste zuur te verwijderen en laat uitlekken. Smoor de rauwe ham en de ui in de boter tot de ui glazig is en leg de zuurkool erop. Voeg de wijn, de kruiden en de boter toe, laat het geheel ca. 35 minuten zachtjes stoven. Roer als de kool gaar is de appelstukjes erdoor en haal de kruiden eruit.

Verwarm de oven op 180 graden. Bestrooi de fazantfilets met peper en zout en bak ze aan alle kanten mooi bruin en zet de pan, afgedekt met aluminiumfolie nog 6 minuten in de oven, bedruip ze af en toe met het braadvet. Neem ze uit de pan en houdt ze warm in aluminiumfolie.

Giet het braadvet uit de pan en fruit het sjalotje aan in de braadresten. Blus af met de witte wijn en laat indampen. Voeg de fond toe, laat deze weer inkoken en voeg de slagroom erbij, laat de saus weer inkoken en breng op smaak met peper en zout.

Kook de aardappelen gaar in gevogelte of wildfond. Verwarm er ook de worsten en het spek in.

Leg in het midden van het bord de zuurkool, daarop de in tranches (plakken) gesneden fazantfilet. Eromheen de aardappelen, de worst, het spek en de saus.