



Fazantfilet met gekonfijte witlof en spruitjessaus

Datum: 16-11-2009
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 fazantfilets
- 1 l fazantbouillon getrokken van boutjes en karkassen of kant-en-klaar gekochte wildebouillon
- 400 g spruitjes (klassiek mals gekookt in gezouten water)
- 2 daikon (Japanse rammenas) of een grote winterwortel
- 1 kg fijngesneden witlof
- 2 dl room
- 2 fijngesneden uien
- 2 geperste knoflookteentjes
- 2 eetl. suiker
- 400 g boter
- 800 g aardappelen in blokjes gesneden
- 200 g reepjes gedroogde Ganda ham
- peper
- zout
- muskaatnoot
- in tempura beslag (Japans deeg dat kant-en-klaar in poedervorm kan gekocht worden) gebakken selderblaadjes

Bereidingswijze:

Snij van de rammenas 8 mooie gelijke repen (dat gaat best met een dunschiller), leg ze even op een zeer hete grillpan en bekleed er beboterde cilindervormpjes mee.

Bak de aardappelblokjes samen met de helft van de uisnippers en het geperst knoflookteentje in boter. Voeg er de gedroogde ham bij en kruid met peper en zout. Bak de witlofsnippers samen met de rest van de uien ook in boter en voeg er de suiker aan toe. Giet, als ze gaar en mooi gekarameliseerd zijn, in een zeef zodat het overtollige vocht en vet kan uitlekken. Kruid met peper, zout en muskaatnoot.

Kook de spruitjes in water. Bak de fazantfilets in boter, kruid ze en laat ze, onder aluminiumpapier, een 10 tal minuten rusten. Ontvet de pan en déglaceer met de fazantbouillon en laat tot de helft inkoken. Doe er de gekookte spruitjes bij en mix alles fijn. Zeef, kruid (met peper en zout) en werk af met de room (het geheel moet een lopend sausje worden).

Vul ondertussen de cilindervormpjes met de aardappelen en het witloof. Plaats ze gedurende 10 minuten in een oven van 180 graden. Verwijder dan de ringen en plaats de taartjes op warme borden. Schik er de fazant bij, lepel de saus er rond en versier met gebakken selderblaadjes.