



VILT

Stekt fasan med pommes Anna och portvinssås

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Stek fasanerna lätt så att köttet behåller sin rosa ton och servera med dessa härliga, klassiska tillbehör.

INGREDIENSER

2 fasaner, à 800 g?1 kg
salt och peppar
6 kvistar bladpersilja
6 salladslökar
smör till stekning

Pommes Anna

800 g potatis
100 g kylskåpskallt smör
salt och vitpeppar

Portvinssås

0.5 gul lök



smör till stekning
skyn från fasanen
3 dl vispgrädde
0.5 dl portvin
salt och peppar
1 klick svartvinbärsgeleé

Servering

200 g kärnfria druvor
50 g valnötskärnor
200 g sockerärtor
smör till stekning
persilja till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 150°.
- 2** Skölj och torka ur fasanerna. Salta och peppra dem utanpå och inuti och fyll dem med grovhackad persilja och salladslök. Bind upp dem med hushållssnöre.
- 3** Bryn fasanerna runt om i smör och lägg dem i en ugnform. Ugnstek dem i 10 minuter på ena sidan, vänd och stek i ytterligare 10 minuter. Saften ska vara klar, rosafärgad, när de är färdiga. Ta ut dem och håll dem varma i aluminiumfolie. Spara stekskyn.
- 4** Höj ugnsvärmen till 225°.
- 5** Skala och skiva potatisen tunt. Varva den i en smord form med hyvlat smör och salt och peppar. Lägg på en tyngd och grädda mitt i ugnen i cirka 50 minuter tills potatisen är mjuk och har fin färg.
- 6** Skala och hacka löken till såsen. Fräs den mjuk i smör i en stekpanna. Tillsätt stekskyn från fasanen, grädden och portvinet och låt koka ihop i några minuter. Smaka av med salt, peppar och svartvinbärsgeleé.
- 7** Skala druvorna och grovhacka nötterna. Fräs alltsammans i smör. Koka sockerärtorna i 1 minut i lättsaltat vatten och avbryt kokningen genom att lägga dem i kallt vatten.
- 8** Skär ut bröstet ur fasanerna och skiva dem. Servera med portvinssås, pommes Anna, druvorna, valnötterna och sockerärtorna. Garnera med persilja.