



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.