



## FAZANT > GEBAKKEN FAZANTENBORST MET GECARAMELISEERDE APPEL EN DRAMBUIE-SAUS

---

### **Ingredienten**

voor 4 personen:

4 fazantenborsten ong. 120 gr, ontveld  
versgemalen zeezout en peper  
2 eetl zonnebloemolie  
25 gr boter, 175 gr kastanjepaddestoelen in dikke plakken  
7½ cl drambuie, 4 dl fazant, of kippenbouillon  
1½ dl slagroom, 1 tl citroensap  
1 eetl gehakte dragon  
GECARAMELISEERDE APPEL  
4 grote of 8 kleine appels  
100 gr bruine suiker / scheutje water/ klont boter

aardappelpuree a la Cercle (basisrecept)

### **Bereiding**

Maak een aardappelpuree a la Cercle volgens basisrecept. Kruid de fazantenborsten goed aan beide kanten. Verhit een grote bakpan. Voeg de olie en de helft van de boter toe en doe als de boter schuimt de borsten in de pan. Bak aan beide kanten ong 4-5 min, tot ze mooi bruin zijn. De fazantenborsten moeten van binnen nog zacht/sappig zijn (perlant) Let er op dat ze niet uitdrogen. Haal uit de pan en houdt warm. DRAMBUIE-SAUS Voeg de rest van de boter en de paddestoelen toe en bak ze een paar minuten tot ze mooi bruin zijn. Voeg nu de drambuie toe en de bouillon en laat op hoog vuur tot de helft reduceren. Roer er dan de room en citroensap door en breng nog even aan de kook samen met eventueel uitgelopen braadvocht en roer de dragon er door, breng op temperatuur. controleer op smaak. GECARAMELISEERDE APPEL Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in 8 gelijke partjes. Smelt de boter en bak de appels zonder te laten kleuren. Voeg bruine suiker toe, meng en voeg nog een scheutje water toe. Laat verder bakken tot de appels gaar zijn en de suiker gekarameliseerd is. Roer om en schik onmiddellijk op het bord.

### **Presentatie**

Verdeel de saus op de borden. Schep in het midden een lepel aardappelpuree. Trancheer de fazantenborst, dresseer op de puree en verdeel de appelpartjes er omheen.

### **Wijnsuggestie**

### **Jaargang**

2014-2015 05-04