



Foto: Lars Paulsson

## Karamelliserat fasanbröst med gräddkockt savojkål

### Ingredienser 4 personer

4 st	fasanbröst
0,75 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	smör

### Sås

1 dl	rödvin
0,5 dl	muscovadosocker
2 dl	fasanbuljong
1 tsk	maizena majsstärkelse

### Karamell

1 dl	muscovadosocker
0,5 dl	vatten

### Potatisrulle

350 g	mjölig potatis
1 st	äggula
0,5 dl	vetemjöl
0,5 tsk	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald
0,5 krm	mald muskotnöt
100 g	ramslök
1 dl	västerbottensost, riven
1 st	äggula
1 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald

### Gräddkockt savojkål

200 g	savojkål
1 st	schalottenlök
2 msk	smör
1,5 dl	vispgrädde
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Tillbehör

4 st	späda morötter
4 st	gröna sparrisar
6 dl	färska trattkantareller
1 msk	smör
1 krm	salt
0,5 krm	peppar

## Tillagning: Karamelliserat fasanbröst med gräddkockt savojkål

---

Fasanbrösten karamelliseras med muscovadosocker ett mörkbrunt, oraffinerat rörsocker från Mauritius med eftersmaken av ingefära och lakrits och konsistens som gamla tidens farinsocker. Är muscovadosockret svårt att hitta (säljs i vissa kaffe-, te- och delikatessbutiker, vissa livsmedelsbutiker och hallar) går det bra med farinsocker.

Fasanbröset kan bytas ut mot kyckling och stekas till 68° innertemperatur.

1. Potatisrulle: Sätt ugnen på 200°. Skala och koka potatisen mjuk.

Låt den ånga av och pressa den därefter ner i en skål.

Blanda samman med äggula, vetemjöl, salt och peppar till ett mos.

Bred ut moset på ett bakplåtspapper ca 20x15 cm.

2. Förväll ramslök eller spenat och gräslök ca 1 min i kokande vatten.

Pressa ur all vätska och kör i mixer med ost, äggula, salt och peppar till en slät kräm.

Bred ut den på potatismosplattan. Rulla ihop på längden som en rulltårta. Grädda, med papperet kvar, i mitten av ugnen ca 15 min. Låt svalna i papperet.

3. **Sås:** Blanda rödvin, muscovadosocker, fasanbuljong eller vatten och fond i en kastrull och låt koka ihop tills 2/5 återstår. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten, vispa ner det i såsen och koka upp under omrörning.

4. Karamell: Blanda muscovadosocker och vatten i en liten kastrull och låt koka ihop någon minut till en tjockflytande karamell. Låt svalna.

5. **Fasanen:** Salta och peppra fasanbrösten och bryn dem i smöret.

Lägg över dem på ett ugnssäkert fat och pensla med karamellen.

Ställ åt sidan.

6. **Savojkålen:** Strimla kålen, skala och hacka löken. Smält smöret i en kastrull, lägg i kål och lök och låt fräsa några min utan att ta färg. Tillsätt grädde och låt koka under lock ca 10 min.

Smaka av med salt och peppar.

7. Blötlägg torkade trattkantareller och koka morötterna och sparrisens knappt mjuka. Spola sparrisens i kallt vatten.

- Hit går bra att förbereda –

8. **Inför serveringen:** Sätt ugnen på 200°. Ta bort papperet från potatisrullen. Skär den i 1 cm tjocka skivor och lägg dem på en oljad plåt.

9. Stek fasanbrösten i mitten av ugnen 10-15 min till 67° innertemperatur. Ta ut och låt vila 5 min. Höj ugnen till 225°.

Grädda potatisrullsskivorna ca 5 min. Krama ur vattnet och smörstek svampen, hetta upp såsen och savojkålen och värm morötter och sparris.

10. Servera fasanbrösten på kålbädd, lägg rullen vid sidan om, strö över svamp och garnera med morot och sparris. Slå lite sås runt om och servera resten vid sidan av.