Fazantenborst ‘Fine Champagne’

Ingrediënten

Voor de fazant en garnituur

- 8 fazantenborsten
- 2 lepels bloem
- 200 g wilde champignons
- 2 sjalotten
- ½ knolselderij
- 100 g boter
- 16 aardappelkroketjes
- Peper en zout

Voor de Fine Champagnesaus

- 1 sjalot
- Een gelijke hoeveelheid knolselderij
- 2 dl bruine wildfond
- 4 dl room
- 4 eetlepels cognac
- 4 eetlepels porto

Bereidingswijze

1. Knolselderijpuree

1. Schil de knolselderij en snijd hem in stukken.
2. Kook de knolselderij gaar.
3. Giet af en mix fijn tot een gladde puree.
4. Meng er een klontje boter door en kruid met peper en zout.

3. De champignons

1. Bak de wilde champignons in een pan met wat boter.
2. Voeg een beetje fijngesnipperde sjalot toe.
3. Kruid met peper en zout.

4. De fazantenborsten

1. Kruid de fazantenborsten met peper en zout.
2. Wentel ze lichtjes door de bloem en klop de overtollige bloem eraf.
3. Bak de fazantenborsten zachtjes gaar in een klontje boter. Reken op ongeveer 8 minuten, afhankelijk van de dikte.
4. Hak de sjalot en knolselderij fijn en voeg deze tijdens het bakken toe.

5. De Fine Champagnesaus

1. Haal de fazantenborsten uit de pan en houd ze warm.
2. Verhoog het vuur en laat de groenten lichtjes kleuren.
3. Deglaceer de pan met de cognac en de porto.
4. Voeg de bruine wildfond toe en laat inkoken.
5. Voeg vervolgens de room toe en laat verder inkoken tot de saus de gewenste dikte heeft.
6. Kruid naar smaak en giet door een fijne zeef.

6. Afwerking en presentatie

1. Snijd de fazantenborsten in plakjes.
2. Verdeel de gebakken champignons over de borden.
3. Leg de plakjes fazant erbovenop.
4. Lepel de Fine Champagnesaus over het vlees.
5. Serveer met de gevulde appeltjes, knolselderijpuree en aardappelkroketjes.