



Fazant op klassieke jagerswijze

met zuurkool, knolselderij en kastanjes.

Bereidingswijze

Begin met het wassen van de zuurkool, goed uitspoelen en laten uitlekken.

Smelt in een zware pan of in een braadslee het ganzenvet en fruit hier de sjalotten en de spekblokjes in. Voeg 2 takjes tijm toe, 3 blaadjes laurier en de gekneusde jeneverbessen. Als de sjalotten glazig zijn en het spek licht uitgebakken is, voeg dan de zuurkool toe en meng het goed door. Blus het geheel af met de witte wijn en breng het aan de kook. Giet hier vervolgens de bouillon bij en dek het geheel af met de 'cartouche'. Laat dit op laag vuur ongeveer 1 uur stoven.

Kruid vervolgens de fazanten met zout, peper en geriste tijm. 'Bardeer' de fazant en braad deze rondom aan in boter tot deze mooi goudbruin is. Plaats de fazant op de zuurkool en dek het geheel goed af. Verwarm ongeveer 45 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C.

Maak ondertussen het garnituur voor bij de fazant en de zuurkool. Schil de knolselderij en de aardappels, snij deze in gelijkmatige stukken en doe ze samen in een pan met royaal water, zout en een beetje melk. Kook alles in circa 25 minuten gaar, giet af en pureer het samen met de boter tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper, voeg de gehakte kastanjes toe en houd het warm.

Controleer de fazant nu op gaarheid. Doe dit door de fazant ondersteboven te houden, het vocht wat er uit lekt vertelt of de fazant gaar is of niet. Helder vocht betekent dat de vogel gaar is. Bij troebel en rood vocht heeft de fazant nog wat langer nodig.

Serveer de fazant op Bourgondische wijze: leg de zuurkool in een mooie schaal, snij de borsten en bouten los van het karkas en leg deze op de zuurkool. Giet het braadvocht eroverheen voor extra smaak. Serveer de puree los met eventueel wat vers geraspte nootmuskaat.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

- 1 fazanten hen, schoon en gepeesd
- 6 plakken vet spek of Lardo
- 100 gr gerookte spekblokjes
- 100 gr ganzenvet
- 500 gr wijnzuurkool
- 250 ml witte wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 100 gr kleine sjalotten schoon en gehalveerd
- 2 kleine kruimige aardappels
- 300 gr knolselderij
- 50 gr kastanjes, grof gehakt
- 150 gr boter
- 200 ml melk
- 5 takjes tijm
- 4 jeneverbessen
- 3 blaadjes laurier
- peper en zout
- bakpapier