

Hanebryst farseret med svampe – porer i bacon, vaniljeburreblance

1 stk. hanebryst pr. person
2 fed hvidløg
1 stk. fennikel
150 gr. Kantareller
150 gr. Champignon
Olie – salt – peber
100 gr. Rygeost
2dl. Creme fraiche 38%
1dl. Hakket persille

2 stk. porer
10 skiver bacon

burreblance:
1 stk. skalotteløg
¼ dl. Hvid balsamico
1dl. Hyldeblomst
3dl. Hønsfond
1 stk. vaniljestang
100 gr. Smør

Svampe:

Rens svampene – skæres i tern.
Rens fennikel – skæres i tern.
Sauteres af i olie med presset hvidløg.
Kommes op i en sigte, så væden løber fra.
Rør rygeost og creme fraich sammen.
Vend massen heri.
Smages til med salt og peber.

Rens vingebenet på hanebrystet.
Sættes i en smurt portionsform.
Lidt af svampemassen kommes under skindet.
Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i 15-20 min.
Hviler i 5 min
Resten af svampemassen lunes.
Ved servering vendes den hakket persille i.

Porer:

Det grønne på poren skæres fra.
Kog porer i vand – salt i ca. 5-6 min.
Tag porer op – lægges på køkkenrulle, så væden kommer fra.
Bacon rulles omkring porer.
Pakkes ind i film og herefter i stanniol – strammes godt til.
Pocheres i vand. Salt i ca. 4-5 min, så bacon sætter sig.
Tages op og pakkes ud.
Ved serveringen brunes porer af i olie, så bacon bliver sprød.

Sauce:

Pil og hak skalotteløg meget fint.
Sauteres af i olie.
Tilsæt hvid balsamico – koges væk.
Flæk vaniljestang – kom vaniljestang og korn i.
Tilsæt hyldeblomst og hønsfond – koges ned til ca. halvdelen.
Tag vaniljestang op.
Ved servering piskes saucen med smør og smages til med salt og peber.

@www.madforsjov.dk