

## Fasan m/ rødkål, majroe – hybenportvinssauce.

1 stk. fasanbryst pr. person  
3 spsk. olie  
1 stk. citron – skal  
1 stk. finthakket sk. løg  
2 spsk. timianblade  
1 pk. Bacon

### Rødkål:

½ stk. rødkål  
½ dl. Gåsefedt  
1 stk. kanelstang  
4 stk. nelliker  
2 stk. laurbærblade  
2 stk. stjerneanis  
2 dl. Rødvind  
½ dl. Balsamico  
2 dl. Mørk fond  
2 stk. clementiner  
Salt – peber – sukker

4 stk. majroer  
2 stk. sk.løg  
vand- salt  
50 gr. smør  
2 spsk. hakket persille

### Sauce:

2 spsk. tørret hyben  
1 stk. løg  
½ dl. Balsamico  
1 stk. appelsin – saft  
4 dl. Brun fond  
1 dl. Portvin  
olie – smør  
salt – peber

### Fasaner:

Rens fasanerne – tør dem – rør olie sammen med citron, løg og timian – pensel fasanbrysterne – læg bacon over og sæt dem i en forvarmet ovn i 20 min. – hviler i 10 min. 205  
Skær brysterne fra. Ved serveringen lunes kødet i ovnen.

### Rødkål:

Snit kålen og brun den af i gåsefedt. Lad det simre i ca. 10 min. Tilsæt krydderierne.  
Kom rødvind og balsamico på – lad det simre 10-15 min.  
Kom fonden på og lad kålen simre til væden er næsten væk.  
Pil clementinerne og del dem i både – vendes i kålen og lunes.  
Smages til med salt – peber –sukker.

### Majroer:

Skræl majroerne og skær dem i både. Pil løgene og snit dem fint. Kommes i en gryde – dækkes med vand og koges næsten møre.  
Hæld vandet fra – kom smør i og lad det simre i smørret.  
Lunes ved serveringen og vendes med hakket persille.

### Sauce:

Blød hybenskallerne ud i lunken vand – hæld vandet fra.  
Sauteres af i olie sammen med hakket løg.  
Tilsæt balsamico og appelsinsaft – koges ned.  
Kom fonden på – koges ned.  
Sigtes – koges ned med portvin.  
Ved serveringen piskes med smør og smages til med salt og peber.