

Fasan rilette m/ pærer havtorn pickles

1 1/2 stk fasan
salt
10 stk hel peber
3 fed hvidløg
3 stk laurbergblade
1 stk skalotteløg
1 stk gulerod
3 stilke timian
150 gr andefedt
2 dl vand
4 dl bouillon

3 stk pærer
2 stk salatløg
200 gr havtorn
2 stk kanelstang
100 gr sukker
1/2 dl hvid balsamico
1 dl hyldeblomst
olie, salt og peber

Skær kødet af bryst og over lår, drysses med salt, lad det trække imens grønsagerne renses og skæres i fine tern. Kom kødet i en gryde med grønsagerne, laurbergblade, peber og timianblade, tilsæt bouillon, vand og andefedt, lad kødet koge til det er mørt ca 20-30 min.

Tag kødet op afkøles, plukkes i stykker, sigt fonden.

Kog fonden ned til ca 2 dl, vend fasan, fond sammen og kom i forme og sæt på køl.

Havtorn pickles

Skræl pærer og pil løgene skæres ud i grove tern, sautes af i lidt olie tilsæt kanelstang sukker og balsamico, vendes simre i ca 5 min, kom hyldeblomst og havtorn i lad det simre i ca 20 min. Smages til med salt og peber. Retten serveres med salat

Tomat pirogger

Butterdej
4 skiver bacon
6 stk tomater
2 stk æbler
1 dl æble eddike
2 fed hvidløg
2 grene rosmarin
100 gr sukker
æg til pensling

Bacon skæres i tern og steges sprøde på panden. Tomater og æbler skæres i grove tern, rosmarin og hvidløg hakkes fint steges med den sprøde bacon, tilsæt sukker og eddike koges sammen til en kompot og afkøles.

Butterdejen rulles ud og stikkes ud i cirkler ca 10 cm i diameter.

Halvdelen af cirkleme pensles med æg og der lægges lidt af den afkølet kompot på midten, cirklen foldes til en halvmåne og prikkes med en gaffel rundt i kanten, Pensel piroggerne med æg sættes i en forvarmet ovn ved 200 g i ca 20 min.