

Hanebryst m/ soufflefars, svampefrikasse, rosti, persillesky

1 stk hanebryst pr person

Fars

1 stk hanebryst til fars

2 æggehvider

1/2 dl piskefløde

1/2 bt basilikum

1 spk honning dijonsennep

salt og peber

Sky

2 stk skalotteløg

1/2 dl hvid balsamico

4 dl hønseboullion

75 gr smør

1/2 bundt persilleblade

salt, peber og olie

Rosti

2 stk squash

2 stk æg

150 gr mel

1 bt forårsløg

1/2 bt basilikum

2 spk timianblade

salt, peber og olie

Svampefrikasse

500 gr bl svampefrikasse

3 stk skalotteløg

olie, salt og peber

1 dl piskefløde

salt og peber

revet muskatnød

Hanebryst. Rens I hanebryst til farsen, fjern skind, skær ben fra og skær i tern, blend kødet med æggehvider, basilikumblade og sennep kom lidt fløde i ad gangen, farsen må ikke blive for tynd smages til med salt og peber.

Fjern skin og ben, Skær en dyb lomme i hvert bryst, fyld farsen i lommen og pak kødet stramt ind i smurt stanniol.

Ved servering sættes kødet i en forvarmet ovn ved 200 g i 20-25 min hviler i 5 min.

Sky.

Pil og hak skalotteløg fint sauter løgene af i lidt olie uden at brune, tilsæt hvid balsamico og koges væk kom hønsefond på koges ned til der er 2 1/2 dl.

Pluk persilleblade, blancheres i vand, kom bladene i koldt vand og kom dem op i en sigte og tryk al vandet fra.

Ved servering lun saucen op pisk koldt smør i og blend persillen i, smages til med salt og peber.

Rosti.

Riv squashen groft på et rivejern kom det op i en skål og drys lidt salt over, lad det trække i 10 min, skyl det og tryk vandet fra i køkkenrulle, kom det op i en skål og tilsæt æg og mel og røres sammen.

Rens og snit forårsløg fint, hak timian og basilikum fint røres i sammen med forårsløg smages til med salt og peber. Kom en stor skefuld masse på en varm pande med lidt olie steg rostierne i 3-4 min på hver side til de er gyldne. Kan lunes ved servering, der bliver ca 14-16 stk.

Svampe.

Rens løgene og snittes fint, rens svampene og del dem i passende stykker.

Rist løgene af i lidt olie uden at brune, kom svampene på brunes lidt tilsæt piskefløden og koges sammen til det har en cremet konsistens smages til med salt og peber.