



Ølmarineret fasanbryst på grill med kold løgsauce



Ølmarineret fasanbryst.

Ingredienser (4 personer):

4 stk. fasanbryst
(filet uden ben)
1 rosmarinkvist
1 dl grønsagsbouillon
½ mørk øl
Lidt dijonsennep
1 stykke mozzarella
4 skiver røget parmaskinke
eller bacon

Kold sauce:

2½ dl crème fraiche, 18%
½ bundt forårsløg
1-2 tsk. citronsaft
Worcester sauce
Lidt paprika, salt og peber

MØRT VILDTKØD ER altid godt på grillen. I opskriften her er anvendt fasanbrystkød, som er velegnet grundet dets mørhed, men pas på varmen på grillen, da kødet er magert og nemt bliver tørt.

Fremgangsmåde:

1. Læg fasanbrystkødet i en marinade af øl, bouillon og lidt rosmarinblade. Lad det stå og trække ca. en time, gerne mere.
2. Imens røres den kolde sauce bestående af creme fraiche, fint snittet forårsløg og citronsaft. Ingredienserne

serne røres sammen og smages til med worcester sauce, paprika, salt og peber. Sauce har også godt af at stå og trække lidt.

3. Tag kødet op af marinaden, og dup det let med køkkenrulle. Flæk/skær ind i siden på hvert bryst, så kødet stadig hænger sammen i den ene ende, og åbn kødstykket. Hvert bryststykke smøres indvendigt med ganske lidt dijonsennep, og der lægges en skive mozzarella på hver. De lægges sammen, og yderst lægges en skive røget skinke eller bacon, som eventuelt holdes

des fast med en kødnål/cocktailpind. For smagens skyld må lidt af rosmarinbladene gerne blive på kødet.

4. Grill kødet seks-otte minutter på hver side, læg dem over til siden, og lad dem trække lidt inden servering.

Servering:

Det grillede ølmarinerede fasanbryst serveres med en lækker salat, nye kartofler og den kolde sauce.

Velbekomme!