

Vildttilberedning 08 sep

Skovsnepper i kantarelsky med porrefrit

Ingredienser:

4 skovsnepper
300 g friske kantereller
1 stor porre
½ l olie
12 cherrytomater
5 cl cognac
½ l vand
50 g smør
Salt
Peber

Skovsnepperne udbenes (ikke lårbenet), brunes ved meget kraftig varme, krydres med salt og peber. Benene brunes i en gryde, krydres og vandet tilsættes, lad det simre i ca 1 time. Fonden bruges til skyen. Kantarellerne halveres og deles i 100 g og 200 g. Porren skæres i julienne, og friteres i hed olie til de er gylden brune, lægges på fedtsugende papir og saltes. Kantarellerne (100 g) brunes, tilsæt cognac og derefter fonden, nedkoges til det halve, smages til, sigtes og monteres med koldt smør lige før servering.

Steg skovsnepperne i varm ovn (200 gr.) i ca. 10-12 min.

Kantarellerne (200 g brunes i smør. Tomaterne halvveres.

Anretning.

Fordel kantarellerne i midten af en dyb tallerken, hæld skyen over, læg skovsnepperne på kantarellerne og pynt med cherrytomaterne og porrefritten. Server lidt lun flutes til.