

# Consomme van fazant



## Ingredienten

### Consomme:

- 2 hele panklare fazanten
- 2 uien
- 1 prei
- 2 winterwortelen
- 4 ml eiwitten
- 80 ml lichte olijfolie 50 + 30
- 2.5 l Water
- pezo

### Groentejulienne:

- 1 winterwortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 prei (alleen witte gedeelte)
- 30 g krulpeterselie

## Bereiding

### Vorbereiding:

- Gebruik risotto borden en zet deze in de warmhoudkast.

### Consommé:

- Snipper de uien grof, snijd de prei in stukjes en was zand eruit. Schil de wortelen en snijd ze in plakken.
- Snijd van de fazanten de borstfilets en zet ze apart! Hak het karkas in stukken en snijd achtergebleven vlees eraf.
- Verwarm 50 ml olijfolie in soeppan en bak het vlees en karkas op hoog vuur 5 min aan alle kanten goed

bruin. Blus af met 2500 ml water. Voeg nu de gesnipperde uien, prei en wortel toe. Breng aan de kook en laat 1 uur op zacht vuur sudderen met deksel op de pan. Schuim de bouillon regelmatig af.

- Giet de consommé door een zeef en daarna door een fijne doek. Laat afkoelen en verwijder het vet. Zet de afgekoelde consommé op het vuur en doe er al roerend de eiwitten bij om te klaren. Blijf roeren tot de consommé kookt. Zeef deze weer door een fijne doek. Maak nu de consommé af met peper en zout. Houd deze nu goed heet.

- Bestrooi de 4 apart gezette fazantenfiletjes met peper en zout en bak deze in 30 ml olijfolie aan elke kant tot ze mooi bruin en gaar zijn ca. 4 min. Snijd ze in dunne reepjes.

- Let op! Benodigde hoeveelheid consommé ca.150 ml per bord. Totaal dus 1800 ml bouillon.

### **Groentejulienne:**

- Snijd de groente in zeer fijne reepjes, breng water aan de kook en blancheer ze 1 min. Spoel af onder de koude kraan om doorgaren te voorkomen. Snijd de krulpeterselie zeer fijn. Zet apart tot gebruik.

### **Serveren:**

- Leg in ieder bord een bergje groentejulienne en wat reepjes fazantenborst en bestrooi met wat zeer fijn gesneden krulpeterselie, strooi ook op de rand van het bord.

- Schenk de consommé in theepot/kan en schenk dit aan tafel in de risottoborden.