

Fazantfilet met een jus van cantharellen en truffel



Ingrediënten voor 4 personen

4 ons fazantfilet (aangezien je het trancheert – in plakjes snijdt – hoeft het niet aan 1 stuk)
200 gram cantharellen, goed schoongeborsteld en fijngehakt
1 truffel, geschaafd of geraspt
2 sjalotjes, fijngesnipperd
75 ml cognac

150 ml wildfond
15 roze peperbessen, gekneusd (geen roze, vervang dan door 4 zwarte)
scheutje truffelolie (geen olie met truffelaroma)
30 gram koude boter
olijfolie

Bereiden

Neem een niet te grote pan met hoge rand en fruit hierin de sjalotjes in een beetje olijfolie tot ze glazig worden. Doe de fijngehakte cantharellen erbij en fruit even mee. Kneus de roze peperbessen en fruit ook nog even mee. Doe de cognac erbij en flambeer (gewoon een aansteker bij de pan houden). Laat rustig uitbranden. Niet schudden aan de pan, want dan worden de vlammen erg groot. Houd een deksel bij de hand om indien nodig het vuur snel te doven. Dan de wildfond erbij en 10 minuten zachtjes laten pruttelen. Scheutje truffelolie erbij en even mee warmen. Haal van het vuur en zet apart. Tot hier kan je de jus van tevoren voorbereiden. Nu kun je de fazant maken. Beetje olijfolie en een klontje boter in een pan verhitten. De fazantfilet afhankelijk van de dikte aan iedere kant 2 tot 5 minuten bakken. Hij moet van binnen rosé blijven (kerntemperatuur ongeveer 60 graden). Laat 5 minuten rusten in aluminiumfolie. Maak nu de jus af. Vlak voor het serveren de jus verwarmen (niet koken) en binden met koude boter. Trancheer de fazant (in mooie plakjes snijden) en verdeel over vier voorverwarmde borden. Schep de jus erover en serveer direct. Serveren met een witlofrisotto, aardappel-knolsederij puree of aardappelkroketjes.

