

## Hanebryst farseret med svampe – porer i bacon, vaniljeburreblance

1 stk. hanebryst pr. person  
2 fed hvidløg  
1 stk. fennikel  
150 gr. Kantareller  
150 gr. Champignon  
Olie – salt – peber  
100 gr. Rygeost  
2dl. Creme fraiche 38%  
1dl. Hakket persille

2 stk. porer  
10 skiver bacon

burreblance:  
1 stk. skalotteløg  
¼ dl. Hvid balsamico  
1dl. Hyldeblomst  
3dl. Hønsfond  
1 stk. vaniljestang  
100 gr. Smør

### Svampe:

Rens svampene – skæres i tern.  
Rens fennikel – skæres i tern.  
Sauteres af i olie med presset hvidløg.  
Kommes op i en sigte, så væden løber fra.  
Rør rygeost og creme fraich sammen.  
Vend massen heri.  
Smages til med salt og peber.

Rens vingebeinet på hanebrystet.  
Sættes i en smurt portionsform.  
Lidt af svampemassen kommes under skindet.  
Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i 15-20 min.  
Hviler i 5 min  
Resten af svampemassen lunes.  
Ved servering vendes den hakket persille i.

### Porer:

Det grønne på poren skæres fra.  
Kog porer i vand – salt i ca. 5-6 min.  
Tag porer op – lægges på køkkenrulle, så væden kommer fra.  
Bacon rulles omkring porer.  
Pakkes ind i film og herefter i stanniol – strammes godt til.  
Pocheres i vand. Salt i ca. 4-5 min, så bacon sætter sig.  
Tages op og pakkes ud.  
Ved serveringen brunes porer af i olie, så bacon bliver sprød.

### Sauce:

Pil og hak skalotteløg meget fint.  
Sauteres af i olie.  
Tilsæt hvid balsamico – koges væk.  
Flæk vaniljestang – kom vaniljestang og korn i.  
Tilsæt hyldeblomst og hønsfond – koges ned til ca. halvdelen.  
Tag vaniljestang op.  
Ved servering piskes saucen med smør og smages til med salt og peber.