

Perlehønebryst m/foie gras, pastissauce, spidskål, kartofler m/citron

1 stk. perlehønebryst pr. person

Salt – peber

Fars:

150 gr. foi gras

Bifilet fra fjerkræ

1 dl. Piskefløde

1 stk. æggehvide

2 fed hvidløg

1 spsk. hakket persille

Salt – peber

Spidskål:

Vand- salt – bagepulver

Creme:

2 stk. Sk. Løg

2 dl. Hønsfond

4-5 dl. Piskefløde

2 knsp. Safran

Salt – peber

Sauce:

2 stk. sk.løg

½ dl. Balsamico

½ fl. Rødvin

½ l mørk fond

½ dl. Pastis

salt – peber

olie

Kartofler

400 gr. kartofler pr. person

4 stilke rosmarin

1 dl. Olivenolie

2 stk. citron – saft

salt – peber

Kød:

Fjern bifilet fra brystet. Rens benet. Blend bifilet med salt – peber og hvidløg.

Kom æggehvider i og til sidst piskefløden.

Rens foie gras for sener – skæres i tern.

Vendes i farsen med hakket persille. Sprøjtes ind under skindet.

Ved serveringen sættes brystet i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 12-15 min.

Sauce:

Pil og hak sk.løg. Sauteres af i olie. Kom balsamico på – koges ned. Tilsæt rødvin og fond – koges ned til ca. ½ delen. Tilsæt pastis. Smages til med salt og peber. Piskes med lidt smør.

Kartofler:

Vask kartoflerne. Kommes i en bradepande. Bland olie med citronsaft, rosmarinstilke salt og peber.

Vendes i kartoflerne. Sættes i ovnen ved 190 o i ca. 25-30 min.

Spidskål:

Rens og skyl spidskål. Deles i 6-8 stykker. Blancheres i vand – salt – bagepulver i 3 min.

Kommes op i en sigte. Tryk vandet fra.

Finthakket sk.løg koges lidt ned med hønsfond. Kom piskefløde og safran i – koges tyk. Smages til med salt og peber.

Kom spidskål i smurte forme. Kom fløden på.

Lunes i ovnen ved serveringen.