

Mormor-mad: Grydestegt fasan og bondepige med slør

Fredag den 14. december 2012, 09:50

Før-jule-middag som hos mormor på en rigtig god dag. Ikke and og ikke flæskesteg endnu, nej. Men grydestegt fasan og bondepige med slør.

Der er ubeskrivelig mange fjer og dun på en fasan, skulle jeg hilse at sige. Ikke noget problem, hvis man kan stå udendørs og plukke. Men oppe på 4. sal hober de sig op, og selv i de fjerneste rum kan man se en yndig lille fjer, der svæver omkring i det skrå sollys.

Jeg kunne have valgt at flå min fasan, men jeg synes, den smager af mest, når den er plukket nøgen til det gullige skind, frem for i et snuptag at få krænget det hele af som en frakke.

Resten af processen frem til grydeklar er hurtigt klaret. Min fasan var en smuk kok, og jeg fik den forærende. Egentlig blev jeg tilbudt et par, men jeg havde ikke tid til at gøre flere i stand, så jeg takkede nej til dens mave.

[Find flere retter på Facebook](#)

De kom fra en stor jagt med utallige nedlagte fasaner. Tilsyneladende synes mange jægere, at det er sjovere at skyde fasaner end at spise dem, for da den sidste bil havde forladt gårdspladsen, lå der over 100 uafhængte. Det koncept synes jeg personligt ikke er særlig prisværdigt. Men jeg skal ikke moralisere her, blot sige tak for fasanen, den var vældig god.

Jeg tilberedte den på gammeldags grydevis (afvigelsen var at den blev tilberedt parteret, se tip) med bacon og lidt fløde, gele og blå ost i saucen. Der var ikke et øje tørt.

Når stemningen nu var sat i mormordur, gav vi den fuld gas med en anden landlig klassiker til dessert: Bondepige med slør. Hende har vi ikke budt til bords meget længe, og det er klart en forsømmelse.

Æblemos af skønne karakterfulde madæbler, karamelagtigt rugbrødsrasp og hindbærsyltetøj (eller ribssyltetøj) i lag med et rigt og køligt låg af blødt flødeskum, det kan kun gå godt. En rural, enkel og meget dejlig dessert. Jeg drysser lidt bitter kakao på toppen, det gjorde min farmor altid.

Og nogle gange sniger jeg også lidt kakao i rugbrødsraspen. Jeg ved ikke hvorfor, men det smager skønt.

Gryde-fasan i himmelsk sauce

4-7 personer

2 fasaner (se tip)
 15-20 tynde skiver god bacon
 2 skalotteløg
 2 små fed hvidløg
 2 gulerødder
 1 stykke knoldselleri
 salt og peber
 smør
 4-5 hele, tørrede enebær
 2 kviste timian
 1 lille laurbærblad
 2 dl vin (hvid eller rød – det er ikke afgørende)
 2 dl piskefløde
 3 dl mælk
 smørbolle af ca. 2 spsk. smør og 2 spsk. hvedemel
 2 spsk. ribs- eller æblegele
 2 spsk. blåskimmelost (ægte roquefort eller en dansk variant)

Tilbehør:

ribsgele eller ribssyltetøj og sauterede æbler

Vælg en solid og skarp kniv og parter fasanerne i stykker med ben, også brysterne. Det skulle i første omgang give otte store stykker: to rygstykker, fire hele lår og to bryststykker. Del så lårene i over- og underlår og skær hvert bryststykke i to (skær ned midt igennem brystbenet).

Krydr stykkerne med salt og peber og svøb dem i baconskiver, en til to, alt efter fasanstykkernes størrelse. Bind kødsnore rundt om for at holde baconskiverne fast. Skyl skalotteløgene, skær rodskiven af (lad dem beholde skallen på, den giver farve til saucen). Halver løgene. Flæk hvidløgsfeddet (med skal).

Gør gulerødder og selleri i stand og skær dem i grove stykker. Kom smør i en stor stegegyrde og brun fasanstykkerne omhyggeligt. Tag dem op og læg dem på et fad. Brun derefter alle grøntsager i fedtstoffet. Hæld stegefedtstoffet fra og læg rygstykker og underlår tilbage i gryden.

Tilsæt enebær, timian, laurbærblad, vin og 5 dl vand. Lad grøntsager og fasanstykker simre i godt 25 minutter under låg. Læg så overlårene i gryden og lad dem simre med i ca. 15 minutter, før de sidste stykker, bryststykkerne, også lægges i gryden. Lad det hele simre i godt 15 minutter.

Tag alle fasanstykker op, læg dem i et dybt fad og hold dem lune under folie og et viskestykke. Hæld fløde og mælk i gryden og lad væske og grøntsager koge (ikke for voldsomt) i ca. ti minutter uden låg. Si væsken, så grøntsager og krydderurter sis fra. Mas evt. lidt af de udkogte rodfrugter gennem sigten, det giver konsistens til skyen.

Rør smør og mel sammen til en smørbole. Pisk smørbollen i skyen, så den jævner til en sauce. Lad den koge godt igennem på lavt blus (mindst ti minutter), og lad den evt. reducere lidt. Der skal være ca. 7 dl sauce til sidst. Rør ribsgele og blåskimmelost i saucen og smag den til med salt og peber.

Læg fasanstykkerne i saucen (hvis I ikke vil spise rygstykker og underlår, holder du dem tilbage) lad dem simre let i saucen i et par minutter. Server fasanerne med sauce, ribssyltetøj/gele, evt. sauterede æbler og kogte kartofler. Fasansauce er en drøm for en let moset kogt kartoffel...

Tip

Fasankokke (altså han-fasaner) er større og mere kødfulde end høner. De fleste fasaner (kokke som høner) sælges plukket. Men skulle du få fingre i et par flåede, skal det nok gå godt alligevel, for fasan på gammeldags facon bliver altid god. Når jeg vælger at partere fasaner før tilberedning, er det, fordi vi hjemme hos os hader brystkød, der har fået lige så lang tid som lårene. Så når fasan tilberedes i stykker, kan hvert stykke få lige præcis den tid, det skal have.

Yderligere har vi også for vane at spise de »ufine« stykker, ryg og underlår. Det kan du vælge, om I også vil gøre, i så fald er én fasan nok til fire-fem personer. Serveres de stykker ikke, skal du tilberede to fugle, hvis I er flere end tre-fire personer.

Bondepige med slør

4-5 personer

æblemos: 600-700 g madæbler (belle de boskoop, holsteiner-cox eller Filippa)

½ vaniljestang

ca. 5 spsk. sukker

1 knivspids fint havsalt

sød rugbrødsrasp:

4-6 tykke skiver rugbrød (gerne lidt tørt) uden kerner

4 spsk. sukker

4 spsk. smør evt.

1 lille spsk. kakao

4-5 spsk. hindbærsyltetøj

2-3 dl piskefløde

kakao til at drysse over

Æblemos:

Skyl æblerne og skær dem i kvarte. Skræl dem og skær kernehuse og stilke bort. Skær æblebådene i mindre stykker og kom dem i en gryde. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og kom korn og stang i gryden, sammen med 2-3 spsk. vand, sukker og salt. Bring det langsomt i kog og lad det simre til mos under låg.

Køl mosen af. Rugbrødsrasp: Bræk rugbrødsskiverne i mindre stykker og kør dem til smulder i foodprocessoren, der skal være godt 3 dl smulder i det hele. Kom sukker i foodprocessoren og bland det med brødet. Smelt smørret på en god stegepande og hæld rugbrøds-sukkerblandingen på. Bag/rist brød og sukker gyldent og let karamelliseret over moderat blus.

Hold massen i bevægelse hele tiden, så den ikke branker. Tilsæt evt. kakao kort før, raspen er færdig. Hæld den karamelliserede rugbrødsrasp ud på et stykke bagepapir og lad den køle af. Læg æblemos, rasp og syltetøj lagvis i portionsglas eller en skål. Der skal være rasp både øverst og nederst. Lad bondepigen trække 1-2 timer inden servering.

Pisk fløden til blød flødeskum og fordel den over. Drys kakao over og server.

Læs også: [Juleopskrift: Her er Berlingske-silden](#)

