

Fazant wellington met gepofte piepers en rode kool

Wat heb je nodig?

fazantfilets
potje rode kool
grote aardappelen (1 pp), voorgekookt in de schil tot bijna gaar
bladerdeeg (pakje, diepvries)
1 ei, losgeklopt
serranoham
flinke handvol gedroogde pruimen
ca. 200 ml. rode port
ca. 100 ml. wildfond
1 steranijs
boter (in ijskoude klontjes)
olijfolie
versgemalen peper
fleur de sel

Wat moet je doen?

Week de pruimen 15 à 20 minuten in de rode port (zorg dat ze ruim 'onder' staan)

Steek de bbq aan en zorg voor een hete temperatuur en verwarm hier alvast een rooster op

Leg de aardappelen op het rooster en pof ze tot de schil knapperig is en de aardappelen gaar

Maak de filets schoon, bestrooi met zout en peper en bestrijk ze aan één kant met wat olie

Gril ze aan de geoliede kant gedurende ca. 20/30 tellen tot ze grilstrepen hebben

Haal ze van de bbq en breng de bbq temperatuur naar ca. 210 graden

Druk een paar zachtgeworden pruimen wat platter en beleg hiermee de fazantfilets (bewaar het vocht en de overgebleven pruimen!)

Pak de filets dan in plakken seranoham en vouw het ontdooide bladerdeeg eromheen zodat je mooie, gesloten 'pakketjes' krijgt

Bestrijk het deeg aan de bovenkant met wat ei

'Bak' de wellingtons, indirect in de bbq, in ca. 15 à 20 minuten goudbruin en gaar (dit gaat het beste op een op maat geknipt vel bakpapier op een pizzasteen)

Draai de pakketjes als het nodig is om ze gelijkmatig te bruinen

Verhit de port met de overgebleven pruimen in een skillet en roer er 5 à 6 klontjes koude boter door

Kook dit in tot je 1/3 deel over hebt en voeg dan de wildfond en steranijs toe

Laat doorkoken tot een lekkere wat dikkere saus en doe in een kom

Verwarm de rode kool in dezelfde skillet en houd warm

Snijd de aardappel overlans in en peuter de schil aan de bovenkant wat open
Druk het kruim er een beetje uit, stop er 3 klontjes boter in en bestrooi met peper en fleur
de sel

Schep hier wat rode kool bovenop (of ernaast) en leg de aardappel op een bord

Snijd de fazantfilets schuin doormidden en leg naast de gepofte aardappel

Besprenkel het geheel met de portsaus en serveer de rest van de saus er bij

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok