



Hozzávalók:

2 nagyobb fácánmell (fagyasztott is lehet), só, 10 dkg füstölt szalonna, 4 evőkanál olaj, 2-2 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 kisebb vöröshagyma, 2 dkg sűrített paradicsom, 2 dl zamatos fehér bor, 2 babérlevél, őrölt fehér bors, kakukkfű, 3 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1,5 dl főzőtejszín, 1 tojássárgája

1. A fácánmellet kicsontozzuk, bőrét lefejtjük. A csontokból és a bőrből egy kevés sóval kb. 50 perc alatt 0,3 liternyi alaplevet főzünk. A húst vékony csíkokra vágott szalonnával sűrűn megtűzdeljük.
2. Az olajat kissé megforrósítjuk, a fácánmellet körös-körül elősütjük benne. Lecsöpögtetve félretesszük. A zöldségeket megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, a hús sütésénél visszamardó olajban kevergetve enyhén megpirítjuk. A sűrített paradicsommal ízesítjük, az elősütött melleket rárakjuk. A vadalaplevet rászűrjük, a borral fölöntjük. A babérlevéllel, őrölt fehér borssal és kakukkfűvel fűszerezük (ha friss gyümölcsből készítjük a köretét, akkor jó 1 kiskanányi reszelt mandarinhéjat is hozzáadhatunk). Lefödve, kis lángon, a forrástól számított kb.50 percig puhítjuk.
3. Ekkor a pecsenyét kiemeljük, zöldséges levét átszűrjük, egy kicsit át is törhetjük. A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, a főzőlével fölöntjük, kevergetve mártás sűrűségűre forraljuk, közben a tejszínnel elhabart tojássárgájával dúsítjuk. Utánaízesítjük.
4. Tálaláskor személyenként fél fácánmellet számítunk, amit ízlésesen felszeletelve tányérra rakunk, mártásával körülöntjük. Burgonyafánkkal és vajon megforrósított mandaringerezdekkel (lehet konzerv is) kínáljuk.

4 főre

Mandarinos fácánmell - Novák Ferenc mesterszakács receptje

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 657 kcal