



# Fransk vagtel

## med hvide asparges, parmesan, kapers, merian og friske sommertrøfler

### Vagtel

#### Vagtel

#### Smør

#### 3 fed hvidløg

#### Timian

Vagtlen rundudbenes ved at starte på ryggen og derefter forsigtigt skære rundt om selve skroget på fuglen. Derved opnår du at have en hel fugl uden ben og indmad. Lårbenet og vingebenet må meget gerne bibeholdes.

Dette kan kræve en del tålmodighed og finesse – man kan også bede sin vildthandler om at gøre det for sig. De plejer at være rigtig søde og hjælpsomme.

Alle fjerrester fjernes fra fuglen, og den lægges fladt ned på et skærebræt. Herefter farses den med nedenstående fars og rulles stramt i husholdningsfilm. Derefter dampes fuglen ved 100 grader i 14 min. og køles ned. Fuglen steges gylden og sprød lige inden servering. Steges i smør med hvidløg og masser af timian.

### Fars

#### 175 g kyllingebryst i små tern

#### Salt og peber

#### 10 g hakket timian

#### 1 citron (skal)

#### Friskhakket merian

#### 2 stk. æg

#### 2 dl økopiskefløde

#### 50 g foie gras i tern

#### Finthakket sommertrøffel

#### Salt og peber

De 5 første ingredienser kommes i en blender, og kødet køres sejt med salt. Herefter tilsættes de 2 æg ét efter ét. Dette køres til en homogen masse, og der tilsættes piskefløde lidt efter lidt.

Farsen tilsættes små tern af foie gras og hakket sommertrøffel, og der smages til sidst til med salt og peber – så man er helt sikker på, at det ønskede resultat er opnået.

### Asparges

#### Hvide asparges (antal efter størrelse)

#### 100 g økosmør

#### Lidt vand

#### Salt

Aspargesene skrælles, ved at man starter med sin skræller fra hovedet (på aspargesen) og derefter lader sin skræller køre ned langs stænglen. Sørg for, at de er ordentligt skrællet, da skrællen er bitter og grov at tygge i.

Asparges kommes i en sauterpande med vand, salt og smør og dampes indtil møre – alt efter størrelse.

### Trøffelsauce

#### 2 spsk. sukker

#### 1 dl sherryeddike

#### 3 dl reduceret kalvefond

#### 1 kvist merian

#### Hakket sommertrøffel og fintskåret purløg

Sukkeret karamelliseres i en tykbundet gryde. Når sukkeret er gyldent, afkoges der med sherryeddike. Kog i ca. 30 sek., og tilsæt herefter kalvefond og merian. Lad det simre i ca. 10 min, og sigt derefter igennem en fin sigte.

Ved servering smages saucen til med friskhakket trøffel og purløg.

### Pynt

#### Kapers og sommertrøffel



En god vin til denne ret:

Drue: Nebbiolo

En flaske kunne være: 2011 Bric Turot Barberesco DOCG, Prunotto, Barberesco, Piemonte, Italien