**Fazant fine champagne**

fazant
boter
olijfolie
wortelen
selder
ui
krulpeterselie
knoflook
tijm

rozemarijn
laurier
volle room
Cognac ‘fine
champagne’
peper en zout
nootmuskaat
bospaddenstoelen
truffelolie
aardappelkroketten

**Maak je zelf een fond**, snijd dan wortel, selder en ui in brunoise. Doe de groenten in een diepe braadpan met wat boter, gehakte peterselie en geplet knoflook. Leg het gehakte karkas van de fazant en de stukken bouten mee in de braadpan en roerbak tot het vlees en het karkas kleurt. Voeg na een paar minuten vers geritste tijm, rozemarijn en een blaadje laurier toe. Vul aan met water tot alles ondergedompeld is. Laat afgedekt een half uurtje sudderen.

Zeef de bereiding, voeg room en een flink glas Cognac Fine Champagne toe en laat inkoken op zacht vuur tot sausdikte of bind indien nodig. Corrigeer de kruiding met peper en zout. Roer net voor het opdienen een paar klontjes ijskoude boter door de saus tot ze glanst.

Bak net voor het opdienen de fazantenfilets. Laat ze eerst langs beide kanten een minuutje korsten op hoog vuur in bruisende boter. Zet het vuur lager, giet wat water in de pan, dek af en laat een paar minuutjes sudderen. Zet de pan, nog steeds afgedekt, een tiental minuutjes af het vuur weg.

**Op het bord**: een spiegel saus, daarop een filet, al dan niet voorgesneden. Dien op met gebakken witloofstronkjes, paddenstoelen met truffel en aardappelkroketjes. Werk af met plukjes peterselie.