**Fazant in pompoen- kastanjesaus met aardpeerchips**

fazantfilets  
butternutpompoen  
sjalotjes  
knoflook  
marjolein  
tijm  
kastanjemeel  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

aardpeer  
witloof  
fijne suiker  
Parijse champignons  
peper en zout  
truffelpoeder

olijfolie  
boter  
bruine rum

**Voorbereiding.** Schil de pompoen en snijd de helft ervan in grote dobbelstenen. Bewaar de rest voor andere toepassingen. Schil en snijd een paar sjalotjes en een paar knoflookteentjes. Kuis een paar witloofstronkjes en halveer ze in de lengte. Laat het stevige uiteinde zitten, opdat de blaadjes bijeenblijven. Verwijder de dikste knobbels van de aardpeertjes en snijd de knollen in schijven van een centimeter dik. Kuis de witte champignons en snijd ze in schijfjes.

**De saus.** Stoom de stukken pompoen gaar in een tiental minuutjes op 110°C. Fruit ondertussen de gesnipperde sjalotjes in wat boter in een diepe pan. Voor de knoflookteentjes bij die je door de pers geduwd hebt. Als de sjalotjes glazig zijn, doe er dan de gestoomde pompoen bij. Kruid met gedroogde tijm, marjolein, peper en zout.

Roerbak een paar minuutjes. Meng met een paar eetlepels kastanjemeel. Laat even doorbakken. Giet er nu [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij en roer tot het meel voldoende gebonden is en je een dikke saus hebt.

Schep deze bereiding in een thermoblender en mix op de hoogst mogelijke snelheid en op 85°C, gedurende een drietal minuutjes tot een gladde, homogene saus zonder brokken. Bewaar de saus op serveertemperatuur.

**Groenten en fruit.** Stoom de gehalveerde witloofstronkjes één minuutje in de microgolfoven op vol vermogen. Laat even uitdampen. Kruid het snijvlak met een draai uit de pepermolen, wat grof zout en een snuifje kristalsuiker. Bak ze daarna op het snijvlak in een kleefpan, in bruisende boter en afgedekt met bakpapier. Controleer of ze beetgaar zijn en of het snijvlak bruin gekleurd is.

Bak de gesneden witte champignons in een beetje olijfolie. Kruid met peper en een snuifje truffelpoeder. Zet warm weg tot het opdienen.

Snijd een appel in schijven van een centimeter dik. Neem je kleinste ring en steek rondjes uit de appelschijven. Smelt een flinke klont boter in een kleefpan, bestuif met fijne suiker en bak de appelschijfjes op hoog vuur tot ze karamelliseren. Niet omroeren, want dan heb je vrij snel appelmoes. Giet er een borrelglas bruine rum bij, laat uitdampen en bewaar de appeltjes op serveertemperatuur.

**Aardpeerchips.** Schil de aardperen en spoel ze af in koud water. Snijd ze in schijfjes van ongeveer een halve centimeter dik. Spoel en droog ze goed af. Verhit het frituurvet tot ongeveer 150°C en bak de schijfjes voor. Laat ze even rusten. Verhoog de temperatuur van het frituurvet tot 180°C en bak de schijfjes tot ze goudbruin zijn. Leg ze op keukenpapier om overtollig vet te absorberen. Bestrooi ze met een beetje zout.

De fazantfilets. Breng de fazantfilets op kamertemperatuur.

Trek ze vacuüm. Pasteuriseer ze drie uur op 55 graden in een warmwaterbad. Koel ze daarna onmiddellijk af in ijswater. Bak de filets net voor het opdienen rondom bruin in bruisende boter. Kruid met peper en zout.

**Op het bord.** Een spiegel saus met daarop twee stuks witloof en een in de lengte gehalveerde fazantfilet. Werk verder af met een lepeltje champignons, een paar rondjes gekaramelliseerde appel en een paar aardpeerchips. En voor de liefhebbers: een toefje zure room in de saus, past er perfect bij.