**Patrijs met schorseneren en madeirasaus**

patrijsfilets
boter
knoflook
laurier
peper & zout
Madeira

[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
room
schorseneren
ei
ui
nootmuskaat
pancetta

**Patrijsfilets**. Verwijder achtergebleven onreinheden en snijd de filets in de lengte doormidden. Verwarm een braadpan met ruim veel boter en wacht tot die bruist. Doe er gesneden knoflook en een laurierblaadje bij.

Leg de filets in de pan en zorg ervoor dat deze volledig gevuld is. Kruid de filets met peper en zout. Voeg regelmatig koude klompjes boter toe. Bak eerst op de velkant tot deze licht kleurt. Draai om en bak verder af in een twintigtal minuutjes. Voeg een paar scheutjes water toe na een tiental minuutjes, zet een deksel op de pan en laat verder garen.

Haal na de gaartijd de pan van het vuur, dek de filets af met aluminiumfolie en laat rusten. Versnijd de filets voor het opdienen.

**Madeirasaus**: laat de [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) inkoken met de room. Kruid met met zout en peper uit de molen. Voeg naar smaak madeira toe en laat nog even doorkoken. Bind de saus indien gewenst.

**Schorsenerenpuree**: schil en stoom de schorseneren. Snijd een ui fijn en fruit in wat boter tot glazig. Klop een ei los. Meng alles in een recipient, kruid met peper, zout en nootmuskaat. Zet er de staafmixer in en mix tot een gladde puree.

**Gefrituurde schorseneren**: snijd een paar geschilde schorseneren in de lengte op linten op de mandoline. Frituur ze onmiddellijk op 160°C.

**Gedroogde pancetta**: droog reepjes pancetta in de microgolfoven tussen twee velletjes bakpapier en onder gewicht. Een dertigtal seconden op volle kracht is voldoende.

**Op het bord**: een lepel schorsenerenpuree met daarop een voorgesneden patrijsfilet. Overgiet met een lepeltje saus. Werk af met plukjes kervel en gefrituurde schorseneren en gedroogde pancetta. Dien de rest van de saus op in individuele potjes.