**Gevulde fazantfilet met rode biet-portosaus**

[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
jeneverbessen
kruidnagel
cranberrysap
vloeiende bloem
zoete aardappelen
olijfoliespray
cognac
vloeiende bloem
peterselie

fazantfilets
breydelspek
voorgekookte kastanjes
gedroogde cranberries
uien
[bresiliennenootjes](https://www.creatief-koken.be/basis/6370.htm)
parmaham
voorgekookte rode biet
rode portowijn

**De vulling.** Snijd een paar uien in halvemaantjes en bak ze glazig in wat boter. Gebruik er een paar eetlepels van voor de vulling en bewaar de rest voor de saus.

Snijd het breydelspek in reepjes en hak de voorgekookte kastanjes grof. Doe deze ingrediënten in de cutter en voeg toe: een paar eetlepels [**bresiliennenootjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/6370.htm), evenveel gedroogde cranberries en een scheutje Cognac. zet de cutter een half minuutje op hoogste snelheid tot je een homogeen mengsel hebt dat fijn, maar niet papperig is.

**De rouleau.** Leg de filets op het werkblad met de buitenkant naar onder. Leg er een vel folie over en stamp het vlees zachtjes plat met een vleeshamer.

Spreid twee vellen aluminiumfolie uit op het werkblad. Bestuif met olijfoliespray. Maak een groot vierkant van overlappende sneetjes parmaham. Leg de fazantfilets onder elkaar in het midden daarvan. Kruid ze met peper en zout. Schep de vulling in het midden, druk aan en maak er een balkje van.

Plooi eerst de zijkanten van de ham over de vulling en maak een dikke worst van de filets en het spek. Zorg ervoor dat het spek de filets volledig bedekt. Wikkel de rouleau in het aluminiumfolie.

Leg de ingepakte rol 1 uur en 15 minuten in een ovenschotel in een voorverwarmde oven op 185°C. Laat de rol daarna, uit de oven, 5 minuten ingepakt rusten. Verwijder vervolgens de folie, besprenkel met olijfolie en leg de rol opnieuw in de ovenschotel. Zet die nog 20 minuten in de oven tot de Parmaham goudbruin kleurt. Snijd de rol met een elektrisch mes in schijven.

**De saus.** Schep de rest van de gebakken uien met een paar voorgekookte rode bietjes in de cutter en mix tot een fijne crème. Breng een bokaaltje [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) aan de kook. Schep de bietencrème erbij. Giet er gelijke hoeveelheden rode portwijn en cranberrysap bij. Kruid met een paar geplette jeneverbessen, een paar stuks kruidnagel, peper en zout. Laat een paar minuutjes doorkoken.

Zeef de saus in een pannetje. Controleer en corrigeer zo nodig de smaak door wat kruiding of porto toe te voegen. Breng opnieuw aan de kook. Bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in cranberrysap.

**De hasselbackjes.** Verwarm de oven voor op 185 °C. Was een grote zoete aardaardappel en verwijder de uiteinden. Schillen is niet nodig. Je kiest best voor één klein exemplaar per bord ofwel één grote die gelijkmatig van vorm is. Die snijd je dan afgewerkt in stukken.

Snijd de zoete aardappel om de 5 millimeter over de breedte in. Snijd zo diep mogelijk, waarbij je zorgt dat de aardappel toch één geheel blijft.

Plaats de aardappelen in een ovenschaal en bestuif met olijfoliespray. Bak de zoete aardappeltjes in ongeveer 1 uur af totdat ze goudbruin zijn, afhankelijk van de grootte.

**De afwerking.** Week een handvol gedroogde cranberries in een glas met cognac. snijd een dikke snee breydelspek in dobbelsteentjes. Hak een paar voorgekookte kastanjes grof.

Bak beiden samen in wat boter tot het spek krokant is. Voeg wat gehakte peterselie toe. Giet er nu de geweekte bessen mét de cognac bij en roerbak verder tot de alcohol volledig verdampt is.

**Op het bord**. Schep een pollepel saus in het midden van het bord. Leg daarop een tweetal schijven gevulde fazantfilet. Daarnaast een stuk hasselback van de zoete aardappel. Aan de andere kant een paar eetlepels van de bereiding met de krokante breydelspekjes. Werk af met plukjes peterselie.