

Johan Backeus

Huvudrätt 4 portioner

Bakad fasan i smen, glaserat lår, svamp och mandelmüsli, blomkål samt skysås smaksatt med ingefära och Umeshu

Bakad fasan i smen penslad med Umeshu, friterat och glaserat lår med peppar och timjan. Variation på blomkål samt müsli på mandel, levainbröd och svamp serveras med en skysås med smak av ingefära, kryddpeppar och plommonvin.

Fasanbröst

2 faser à ca 850 g
salt och svartpeppar
4 dl vispgrädde
8 msk smen (ett slags fermenterat smör) eller aromsmör med örter
4 kvistar backtimjan
4 vitlöksklyftor
1 citron, skal i remsor
5 msk umeshureduktion (se recept nedan)
matolja till ösning

Umeshureduktion:

1,5 dl Umeshu (ett slags plommonvin)
0,5 msk salt

Koka Umeshu och salt till umchureduktionen så att bara 2,5 msk återstår.

Skär bort blodiga delar, hagel och ev fjädrar från fasanen. Stycka ut låren och spara till senare. Låt bröstköttet sitta kvar på benet och krydda med salt och peppar.

Alternativ 1: Lägg in bröstbitarna i var sin vakuumpåse och tillsätt 1 dl grädde, 2 msk smen, timjan, krossad vitlök, citronskal och förslut påsarna. Tillaga i vattenbad (cirkulator) på 65°, 25–30 min till en innertemperatur på 48°. Låt vila 10 min i påsarna innan de tas ur.

Alternativ 2: Lägg fasanbrösten i en ugnform med grädde, smen, timjan, krossad vitlök och citronskal. Tillaga brösten i ugn på 100° varmluft till en innertemperatur på 48°. Låt vila 5 min innan de tas upp.

Lägg upp brösten på galler och pensla med umeshureduktionen. Ös fasanbrösten med 180° varm olja tills skinnet är gyllenbrunt och innertemperaturen har kommit upp i 52°.

Vid servering:

Skär ut brösten, pensla på lite av såsen strö över lite mandelmüsli och arrangera på tallrikar.

Fasanlår

4 fasanlår
80 g kalventrecote
1,5 dl vispgrädde
salt
1 g hel svartpeppar
1 g hel grönpeppar
1 g hel rosépeppar
3 sichuanpepparkorn
1 dl vetemjöl
2 ägg
2 dl panko ströbröd (mixat till fint ströbröd)
olja till fritering
2 dl glaze (se nedan)
5 g guldsalt (salt blandat med bladguld)

Skär ut köttet från låren och hacka det grovt, ställ i kyl. Ställ bunken från matberedaren med kalventrecoten i kylen ca 1 tim innan tillredningen börjar. Det är viktigt att fasanlår, kalventrecote, grädde och bunke är väldigt kalla innan man börjar. Mixa kalventrecoten i matberedaren med salt och pepparsorterna. Tillsätt grädde allt eftersom tills det blir en slät smet. Vänd smeten med det grovt hackade fasanlåren. Gör ett stekprov för att se hur salt- och pepparmängden är.

Fukta en sked och forma 16 små "äggformade" färsbullar. Panera färsbullarna i mjöl, uppvispat ägg och panko.

Alternativ 1: Lägg färsbullarna i en plastpåse och tillaga i vattenbad (cirkulator) på 65° ca 15 min.

Alternativ 2: ånga i ångugn, ånginsats eller ångkokare i bambu ca 10 min. Låt svalna i kylskåp.

Vid servering:

Rulla färsbullarna i panko och fritera i 180° varm olja tills de är gyllene. Doppa direkt i glazen och dekorera ev med ett putsat fasanben och guldsalt. Värm vid ev i ugn på 150° varmluft ca 8 min.

Skysås

1 fasanskrov
2 schalottenlökar
1 kvist backtimjan
2 vitlösklyftor
2 msk smör
2 dl vitt vin
1,5 l rostad kycklingfond (se bifogat recept)
1 fermenterat eller färskt plommon
50 g färsk ingefära
1 krm krossad kryddpeppar
1 dl brynt smör
1 dl reducerad Umeshu (hopkokt till hälften)
salt

Bryn fasanskrov med hackad schalottenlök, timjan och krossad vitlök i smör. Häll på vinet och låt det koka in. Tillsätt kycklingfond och hackat fermenterat plommon, låt reducera till hälften.

Smaka av med lite riven ingefära, kryddpeppar, brynt smör och umeshu. Ta undan 3 dl av såsen till att göra glazen. Servera à part.

Glaze

3 dl skysås
1 tsk hel svartpeppar
1 tsk hel rosépeppar
1 tsk hel grönpeppar
0,5 tsk hel sichuanpeppar
2 msk maizena
2 kvistar backtimjan

Blanda såsen med pepparsorterna och sjud ca 2 min. Ta från värmen och låt stå ca 5 min, smaka av. Glazen skall ha lite tryck i sig. Sila och red ev av med maizena. Blanda ner repade timjanblad.

Blomkålspuré i sifon

300 g blomkål
5 dl vispgrädde
2 msk turkisk yoghurt
0,5 citron, pressad saft
salt

Skär blomkålen i mindre bitar och koka med grädde tills kålen är mjuk. Sila av vätskan och mixa blomkålen med yoghurt. Smaka av med citronsaft och salt. Fyll i sifon och ladda med 1 patron. Hålla varm i vattenbad fram till servering.

Picklad och krispig blomkål

1,5 dl vatten
1 dl strösocker
0,5 dl ättiksprit, 12%
3 msk salt
0,5 blomkålshuvud

Koka upp vatten, socker, ättika och salt och låt svalna. Hyvla blomkålen tunt på mandolin och lägg ner i lagen. Låt dra 1 dygn. Lyft upp blomkålen och torka av på papper. Låt torka i ugn på 80° varmluft över natten.

Blomkålsskiva

1 litet blomkålshuvud
100 g smör
0,5 citron, pressad saft
salt

Skär 4 fina skivor på mandolin så att blomkålen fortfarande håller ihop med stammen.

Bryn smöret och smaka av med citronsaft och salt.

Alternativ 1: Lägg blomkålsskivorna med smöret i en vakuumpåse och vakuumpacka. Koka upp vatten i en stor kastrull och lägg ner vakuumpåsen, koka i 2–4 min, låt svalna lite innan de läggs upp.

Alternativ 2: Lägg blomkålsskivorna med smöret i en ugnform och låt gå i ugn på 120° varmluft ca 10 min.

Vid servering:

Låt blomkålsskivorna droppa av lite innan de läggs på tallrikar. Placera fasanlår och blomkålspuré ovanpå.

Råhyvlad blomkål

50 g blomkål

Hyvla av topparna från blomkålen med en potatisskalare och spara till servering.

Oxsalis

1 kruka oxsalis

Plocka blad och stjälk och lägg i kallt vatten.

Mandelmüsli

0,75 dl svart quinoa

50 g levainbröd

salt och svartpeppar

olivolja

75 g små shiitakesvampar

75 g små shimeysvampar

0,75 dl rostade skalade mandlar

0,75 dl rostade pumpakärnor

3 msk smör

Hetta upp en stekpanna och lägg i quinoan. Låt den rostas tills den poppat klart. Låt svalna.

Skiva levainbrödet tunt på skärmaskin och krydda med salt, peppar, och olivolja. Torka i ugn på 90° tills det är krispigt.

Ansa svamparna och dela shiitakesvampen på hälften. Hacka mandlar och pumpakärnor.

Vid servering:

Hetta upp en stekpanna och lägg i 2 msk smör. När smöret tystnar, lägg i svamparna och stek ca 1 min. Lägg i resterande ingredienser samt resterande smör. Krydda med lite salt och peppar och servera genast.

Rostad kycklingfond

4 + 4 kycklingskrov
vatten
2 lagerblad
1 gul lök
0,5 vitlök
25 g smör
3 kvistar backtimjan
4 vitpepparkorn

Dag 1: Skölj 4 kycklingskrov i kallt vatten och lägg i en gryta. Fyll med vatten så att det täcker. Låt sjuda i 6 tim. Fyll på med vatten under kokningen om det behövs. Ta bort skum och fett som bildas vid ytan. Ställ grytan i kylan över natten.

Dag 2: Rosta ytterligare 4 kycklingskrov i ugn på 180°, 40–50 min. Grovhacka löken och krossa vitlöksklyftorna. Stek dem gyllene i smör i en gryta. Tillsätt de rostade skroven, timjan och pepparkorn och sila över kycklingfonden från dag 1. Låt sjuda ca 6 tim. Fyll på med vatten under kokningen om det behövs. Låt stå i kyl under natten. Sila och koka ner till önskad smak.