

Fasan i karry

I virkeligheden kommer fasanerne jo fra Asien – ligesom karry – så hvorfor ikke.



Opskrifter skal kun være vejledende. Mangler man en eller flere ingredienser kan de erstattes med noget der ligner og giver mulighed for den personlige finesse – og fra tid til anden overraskende resultater...

Mod og beslutsomhed er lige så vigtig i køkkenet som under jagten.

Ingredienser til fire personer:

- 2 – 4 fasanbryster
- 2 spiseskefulde karry
- 2 spiseskefulde god olie, smør el. tilsvarende
- 1 rød chili
- 1 citrongræs (eller lime/limeblade)
- 1 stykke ingefær (30 – 50 gram)
- 1 kop suppe eller postevand
- 1 kop kokosmælk
- 1 kop piskefløde eller mælk
- 2 kopper ris; jasmin, basmati eller den man har.

Karry.

Hvis man er til stærk mad er her en enestående chance for at få sin lyst styret, for så skal man bare anvende en stærk karry. Hvis ikke anbefales en mindre stærk variant af dette fantastiske krydderi, som består af 20 eller flere forskellige bestanddele og som findes i utallige smagsvarianter og styrkegrader.

Kokosmælk og piskefløde giver den stærke karry perfekt følgeskab, men er ikke noget for vægtvogtere og må udelades hvis man skal holde fedtprocent og kolesterol i skak.

Hurtig varme.

Fasanbrysterne skæres i passende terninger og kommes på en hed pande med olie/smør. Straks kødet er brunet (30 – 40 sekunder) hældes karryen over så den svitses. Efter yderligere 20 – 30 sekunder hældes vandet ved og kødet fiske op og skal køle af på en tallerken.

Den tilbageværende karrysovs tilsættes nu flækket citrongræs, hakket ingefær og skiveskåret chili. Hvis retten ikke skal være for stærk skal kernerne fjernes fra chilien.

På dette sted kan en suppeterning udrette små mirakler...

Tilsæt kokosmælk fra nød eller dåse, piskefløde/mælk og lad det hele koge ind så længe som det tager risene at blive færdig; 10 – 20 minutter.

Tilsæt eventuelt vand hvis sovsen er ved at blive for tyk, og smag til med salt og peber.

Tre – fire minutter før serveringen tilsættes kødstykkerne som simrer færdig i sovsen.

Serveringen.

Server hele herligheden i store fade, eller som portionsanretninger og gerne i en stor dyb tallerken.