



VINDER AF ÅRETS VILDTRET 2015

# Yasser Rahim Naz

SVINKLØV BADEHOTEL



## Forret

**SHISH KEBAB AF FASANBRYST, GRILLET PÅ TRÆ KUL MED HUMMUS AF JORDSTOK OG RÅ GRØNTSAGER**

Opskrift til 4 pers.

## Ingredienser

4 stk. fasan bryst, 1 kg. jordskokker, 1 bundt radiser, 1 agurk, 1 glaskål, ½ bundt mynte, ½ bundt rucola, 2 citroner, 250 g. cremefraiche 38 %, 150 g. øko smør, yoghurt neutral, sumak, knust allehånde, knust kardemomme, knust spidskommen, 1 fed hvidløg, 2 gråsten æbler, 500 g. hvedemel, 1 spsk. sukker, 1 spsk. bagepulver, 1 tsk. natron, 2 tsk. salt, 2 æg, 60 yoghurt neutral, 2 dl. sødmælk og 2 spsk. olie neutral.

## Fasan bryst:

Tænd op for grillen. Rens brysterne for blodrester og hagl og lad skindet blive på. Skyl æblerne og skær dem i både. Krydre med salt, knust allehånde, sumak og kardemomme. Både på for- og bagsiden under skindet. Skær brysterne i passende tern, som kan sættes på et spyd sammen med æblerne. Lige inden servering grilles fasanbrysterne på skindet, ved ikke alt for højt varme, indtil det har en kerne temperatur på 57 grader. Skær en frisk citron og pres saften ud på de grillede bryster.

## Hummus af jordstok med spidskommen:

Skræl jordstokkerne. Kog dem mørt i vand. Sigt vandet fra og blend dem til en grov pure. Tilsmag med spidskommen, cremefraiche, revet hvidløg og salt.



#### **Rå grøntsager af radiser, agurk og glaskål:**

Start med at skræl glaskål og skyl agurk og radiser. Skær dem i mindre chunks. Lige inden servering tilsmages det med citronskal og kværnet peber.

#### **Urter:**

Mynte og rucola renses for jord. Pluk de mindste skud. Lige inden servering anrettes med de små skud under de sprøde chips.

#### **Neutral yoghurt:**

Yoghurten drænes for væske i et sigte så er det klar til brug.

#### **Jordkok chips:**

Skræl jordstokkerne. Skær dem på et julienne jern. Derefter skal de friteres i olie ved 165 grader til de er gyldne brune, krydres med fint salt til sidst.

#### **Brunet smør:**

Kom smørret i en gryde eller pande ved middelhøj varme. Lad smørret bruse af. Inden for et par minutter vil smørret blive brunet, og vollen har lagt sig i bunden. Lige inden servering varmes det brunet smør op.

#### **Naanbrød:**

Sigt mel, sukker, bagepulver, natron og salt i en stor skål. Lav en fordybning i melet og hæld æg, yoghurt, mælk og olie i. Pisk ingredienserne godt sammen med en gaffel til de samler sig til en dej. Tilsæt lidt varmt vand hvis dejen er for tør. Ælt dejen glat og elastisk på et melet bord i ca. 5 minutter. Form den til en bolle og pak den ind i plastfolie. Lad dejen hvile i køleskabet i 30 minutter. Del dejen i 12 lige store stykker. Rul hvert emne mellem håndfladerne til en bolle. Læg bollerne på et melet bord og klap dem til flade runde cirkler, ca. 10 cm i diameter. Varm en stor tykbundet pande over middel temperatur. Læg så mange nan i panden som det er plads til af gangen og steg dem lysebrune på hver side.