

Rågebryst med vagtelæg



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.

Fire portioner

Rågebryst fra to fugle
4 vagtelæg

Diverse

Frisk persille
1 syltet blomme
Balsamico

De indledende øvelser.

Brysterne sidder på knoglerne, når de er fjernet fra rågen sådan som det er blevet beskrevet i Jagtmagasinet. I så fald skal brystfileterne skæres fri, så man står med fire stykker rent kød uden knogler.

Vagtelæggene koges i maksimalt 1 minut, så er de hårdkogte. De kan pilles og flækkes eller blot flækkes med skallen på.

Basalmicoen koges ned til en sej sød sovs, der på kunstfærdig vis fordeles over tallerkenen – hvis man synes det pænt. Ellers kan man bare placere en lille portion på et strategisk rigtigt sted på tallerkenen. Det bliver næsten hårdt når det kommer ned på den kolde tallerken.

Den syltede blomme skæres i både.

Hvis man er så heldig at have rågebryster tilbage i fryseren når der er modne friske blommer, så er det en smuk delikatesse, at skære en frisk hel moden blomme i både og lade den marinere nogle timer i eksempelvis cognac eller portvin.

En lille kvist persille pr. portion skylles og tørres.

Blomme, balsamico, vagtelæg og persille arrangeres på tallerknerne.

Finalen.

Alle disse ting kan arrangeres og ordnes inden selve retten skal på bordet – inden fru kommer hjem til en gastronomisk overraskelse.

Brysternes steges i lidt smør og krydres forsigtigt med salt og pepper. De må gerne være rosa inden i, og det ser rigtig appetitligt ud, hvis brystfileterne skæres ud i et par skiver lige inden de kommer på tallerken og bord, mens de stadig er varme.

Smukkere endeligt kan en rågeunge næppe få.