

Skovduer II med kantarelsauce

Vi bor som sagt på landet og har et hus som vi byggede i 1978 på en relativ stor grund 2600 m². Vi får en masse naturoplevelser herude bl.a. ser vi et meget rigt udvalg af sangfugle, bl.a. blåmejse, musvit, sortmejse, gærdesmutte træløber og silkehale, skovspurv, jernspurv, bogfinke kvækerfinke, dompap, stillits, kærnebider, broget fluesnapper, gærdesanger, havesanger, selv den lille fuglekonge der også har rede i haven. Af de store fugle kan jeg nævne fasan, skovdue, skovskade, husskade og drosler som sjagger og sangdrossel i år har vi haft rødstjert til at yngle. Igennem flere år har vi haft flagspætte og vi ser ofte rovfugle, da vi havde høns tog de for sig af retterne. Fiskehejren patruljerer hver morgen og aften på langs af Græse å som ligger i vore forhave. Vi ser hare og rådyr (mest om vinteren) og vi ser pindsvin, tudser og frøer samt mange andre og vi prøver at fodre alle sammen. Men i dag skal vi have skovduer og de er ikke fra haven!

Der beregnes en skovdue pr. person skovduerne gøres i stand og krydres indvendigt med salt og peber, lidt røget spæk i tern afsmeltes i en gryde, hvorefter skovduerne brunes. Stilles i en ovn ved 180 gr. i ca. 60 min eller til de er møre (stik i dem med en stegenål) Det afhænger lidt af hvor gamle duerne er, jo ældre, jo længere stegetid. Vinger og lår afskæres og koges sammen med lidt rødvin og eventuelt lidt vildtfond. Kantarellerne istandgøres med en børste, ikke vand, og steges på en pande i smør og tilsættes lidt citronsaft, samt ca 25 halve vindruer uden sten, en håndfuld ristede valnødder og ¼ ltr. piskefløde samt den nedkogte fond af vinger og lår, tilsættes. Det hele smages til og serveres til de stegte duer hvor man har løsnet brysterne og der serveres små stegte kartofler og eventuelt waldorfsalat a la jarl til

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort ©

