

## Tamme eend met bospaddestoelen

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

### Bereidingswijze

Bereidingswijze van de poten: Allereerst de eendenpoten marinieren in grof zeezout, gekneusde peperkorrels, koriander en de geperste knoflook. De bouten hiermee insmeren en 24 uur laten marinieren in de koelkast. Na de verstreken tijd haalt u met een mes de marinade van de bouten en stooft u ze gaar in het ganzenvet. Dit duurt ongeveer 2. uur en hierbij mag het vet niet gaan koken. Als de poten gaar zijn, het vel verwijderen en het vlees van de botjes plukken. Het geplukte vlees nu in het filodeeg rollen in het model van een buideltje of een appelflapje. Nu zijn de filo's klaar voor de oven. U kunt ze even laten rusten en ca. vijftien minuten voor u ze gaat serveren zet u ze in een voorverwarmde oven van ca. 200 °C. Wel even in de gaten houden dat ze mooi bruin worden.

De saus: het karkas in stukken hakken en bruineren in de oven. Tijdens het bruinen het bouquet garni toevoegen. Wanneer het karkas mooi bruin is, afblussen met rode wijn en de gevogeltefond toevoegen. Dit geheel inkoken tot ca. 2. dl. daarna van het vuur afhaken en door een zeef halen. Nu nog 40 gram in klontjes gesneden koude boter door de saus roeren, nog even doorverwarmen maar niet meer laten koken. Afmaken met zout en peper.

De borst: de vetzijde van de eendenborsten inkerven met een scherp mes zodat er een ruitmotief ontstaat en de hitte goed kan doordringen. Zonder boter of olie de eendenborst in haar eigen vet in ca. 5 minuten mooi goudgeel bakken. Wel een paar keer omdraaien. Daarna gaan de eendenborsten in een goed voorverwarmde oven op 200°C en bakt u ze in ca. 5 minuten af, waarbij de huidkant op de plaat en de vleeskant naar boven.

Het afmaken: de paddestoelen schoonmaken en kort bakken en licht zouten. Nu de eendenborst, die mooi rosé moet zijn, in dunne tranches snijden en op het voorverwarmde bord trancheren in het model van een waaier. Hierbij legt u nu de eerder gemaakte filo's; de gebakken paddestoelen legt op de getrancheerde eendenborst en als laatste wappert u de warme saus over het geheel. Het gerecht is klaar om op te dienen. Aanbevolen garnituur is Roseval aardappelen met peultjes.

Veel succes en bon appetit

### Ingrediënten

1 grote tamme eend (gefileerd)  
200 gram bospaddestoelen  
4 vellen filodeeg  
1/2 liter ganzenvet  
50 gram grof zeezout  
15 gram korianderbollen  
15 gram zwarte peper korrels  
1 teentje knoflook  
11/2 dl. gevogeltefond  
1 bouquet garni  
4 dl. rode wijn