

Eendenborst in rode wijn serehsaus

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

De voorbereiding: Bruin de eendenkarkassen in de oven (kleur geven). Zet daarna de karkassen op met koud water. Dit wordt de basis van uw saus. Als het vocht gaat koken, afschuimen, kruiden erbij doen en zachtjes laten pruttelen. Vervolgens bakt u de eendenboutjes lekker bruin en doet u deze ook in het vocht bij de karkassen. Als de boutjes gaar zijn, uit het vocht nemen en apart bewaren. Deze serveert u later bij de eendenborstfilet. Wanneer het vocht voldoende is ingekookt passeert u het door een doek, de hieruit ontstane fond apart bewaren.

De aardappelgarnituur: De Roseval aardappelen goed wassen maar niet schillen. Maak van gewone olie, kruidenolie door de kruiden salie, knoflook en rozemarijn er aan toe te voegen en verwarm de olie ongeveer 10 minuten op 80 °C en zeef daarna de kruiden er weer uit. Vervolgens doet u de afgedroogde aardappels in de verkregen kruidenolie en konfijt u ze op 80 °C tot ze gaar zijn. Daarna haalt u ze uit het vet en laat u ze uitlekken op een stukje keukenpapier.

Groentengarnituur gebakken witlof: de witlof door midden snijden en daarna in reepjes. Doe dit zo laat mogelijk om verkleuring te voorkomen.

Het afmaken van de saus: doe p.p. 1 eetlepel honing in de pan en voeg er ongeveer een half takje sereh p.p. aan toe. Blijf roeren totdat de honing gaat caramelliseren, blus het daarna af met de rode wijn. Dit iets in laten koken en daarna de eerder gemaakte fond er aan toevoegen; het geheel zachtjes laten pruttelen. Vlak voor het serveren passeert u de saus door een doek en brengt u hem op smaak met wat zout en peper, wat citroensap en een klontje boter. Ondertussen haalt u de eendenfilets uit de koelkast. De gekonfijte aardappels in plakjes snijden, op smaak brengen met wat zout en peper en eventueel met wat gedroogde kruiden. Hierna legt u de schijfjes op een ovenplaat en warm u de aardappelschijfjes op in de oven op ongeveer 150 °C. De witlofreesjes kort bakken in de roomboter (knapperig houden). Een scheutje citroensap en een klein beetje poedersuiker erover en voor het serveren nog heel even laten uitlekken op een zeefje. De eendenborstjes om en om kort bakken als biefstuk. Het geheel op voorverwarmde borden opmaken en uitserveren.

Ingrediënten

2 volle wilde eenden; gefileerd + karkas
1 sjalotje
1 takje tijm
kruidnagel
laurier

Voor de rode wijn sereh saus

4 eetlepels honing
2 takjes sereh
citraensap
1 dl. rode wijn
1 klontje boter

Voor de gekonfijte aardappelen

Roseval aardappelen
Gewone olie (zonnebloem)
Kruiden: salie, knoflook, rozemarijn

Voor het witlof

4 stronkjes witlof
1 klontje boter
poedersuiker en citroensap