

Wilde eend met oesterzwammen

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Bereid eerst de crème van knolselderij voor. Kook de dobbelsteentjes knolselderij met de rozemarijn gaar in de melk. Draai het geheel in de keukenmachine tot een gladde puree. Laat de puree ca. 12 uur lang uitlekken in een met een keukendoek beklede zeef. De uitgelekte melk kunt u wegdoen.

Begin vervolgens aan de saus. Zweet de groenten en het spek aan in wat olie en voeg dan alle andere ingrediënten (behalve het hazenbloed) toe. Breng zachtjes aan de pruttel. Snijd de eendenboutjes van de karkassen, bestrooi ze met zout en peper en bak ze snel aan in wat boter. Doe ze vervolgens in de saus-in-wording en laat ze in circa twee uur tijd garen tot ze lekker mals zijn. Neem de boutjes uit de saus en houd ze warm. Zeef de saus en gooi de “smaakmakers” weg. Proef op peper en zout en doe er eventueel wat bij.

Bak de eendenborsten aan het karkas goudbruin in de boter. Plaats ze vervolgens in een voorverwarmde oven van 200°C en laat het geheel een klein kwartier doorgaren. Uit de oven halen en minstens vijf minuten laten rusten op een warme plek (b.v. onder aluminiumfolie).

Breng een pan water met zout aan de kook. Pel mooie blaadjes van de spruitjes af en blancheer deze 30 seconden in het kokende water. Schep de blaadjes vanuit het kokende water direct in ijswater. Haal ze er uit en bestrijk ze met een kwastje met gesmolten boter.

Als u hazenbloed heeft, roer deze dan nu voorzichtig door de saus. Pas op: de saus mag niet meer koken. Verwarm de crème van knolselderij en breng de substantie over in een spuitzak met een gladde mond. Bak de oesterzwammen met het sjalotje en een beetje peper en zout snel knapperig in een licht ingevette pan met anti.aanbaklaag.

Serveertip: Spuit met de spuitzak grote cirkels selderijcrème op de voorverwarmde borden. Snijd de filets van de karkassen af. Haal ook het vel er af, snijd het vlees in dunne plakken en leg deze in een waaiervorm binnen de cirkel. Plaats hier de boutjes op. Strooi de stukjes oesterzwam over het gerecht. Roer de saus nog even glad met een staafmixer en schep de saus over het vlees. Garneer het geheel met de geglaceerde spruitenblaadjes, serveer en zet de rest van de saus in een kom op tafel.

Ingrediënten

4 panklare wilde eenden
1 knolselderij in dobbelsteentjes gesneden
100 g oesterzwammen met de hand in stukjes gescheurd
1 gesnipperd sjalotje
500 ml melk
150 g boter
50 g room
1/2 el gehakte verse rozemarijn
100 g kleine spruitjes
peper, zout

Voor de saus

25 g fijngehakte wortel
1 kleingesneden ui
1 takje verse tijm
0,2 l wildfond
50 g aalbessengelei
2 dl witte wijn
2 dl rode wijn
1 laurierblad
100 g mager rookspek in blokjes
8 gekneusde peperkorrels
4 kruidnagels
4 jeneverbessen
2 kaneelstokjes
200 g crème fraîche
50 g hazenbloed