

Hoofdgerecht: Eend met sinaasappelsaus Puree, gestoofde prei/wortel julienne

Voor 14 personen

Ingrediënten:

7 tamme eendenborsten (250 gr. p. st.)
8,5 dl witte wijn
Zeste en gezeefd sap van 7 sinaasappels
175 gr suiker
Honing-ciderazijn
5 dl demi glace (gereduceerde kalfsfond)
7fijngesneden sjalotjes
Tijm, laurier
Boter om te monteren

Puree, groenten:

1 kg aardappels
7 stronken prei
1 kg wortelen

Verder:

14 plakken ontbijtspek
4 bossen lente-uitjes



Bereiding:

Snijd van de schil van de sinaasappels een zeste, blancheer deze en confijt de zeste ca. 1 ½ uur in suikersiroop (100 gr. suiker oplossen in 1 dl water)
Pers de sinaasappels uit.

De saus:

Maak van de witte wijn met de fijngesneden sjalotjes en sinaasappelsap waaraan tijm en laurier is toegevoegd een reductie (= inkoken tot 1/3).
Carameliseer de suiker en blus die af met azijn als deze nog niet donker is.
Voeg deze azijn-caramel bij de reductie en vul op met de demi-glace en laat tot de helft inkoken.
Zeef de saus en monteer met de boter.
Breng op smaak met peper en zout.

De eend:

Pareer het vlees (overtollig vet er afsnijden).
Snijd het vel kruislings in en bak de eendenborsten op de velkant totdat het vet gesmolten is (het vel is dan krokant)
Nog even omdraaien en vervolgens warmhouden in een oven van 70⁰ (Het vlees kan tot rust komen en zich ontspannen)
Wikkel de plakjes ontbijtspek individueel in de aluminiumfolie en laat in een oven van 180⁰ in ongeveer 40 minuten krokant bakken.

./ Puree / Groenten

Hoofdgerecht: Eend met sinaasappelsaus, Puree, gestoofde prei/wortel julienne

(vervolg)

Puree / groenten:

Kook de aardappels goed gaar, pureer ze en meng de puree met boter en melk.
Breng op smaak met peper en zout. Eventueel wat nootmuskaat toevoegen.

Was de lente-uitjes en snijd deze in stukken van 5 cm.
Laat ze kort in boter bakken en breng ze op smaak met peper en zout.



Schil de wortelen en snijd ze in zeer fijne sliertjes van ong. 4 à 5 cm. Blancheer ze beetgaar. Breng op smaak met peper, zout en eventueel nootmuskaat.

Haal van de prei het buitenblad en tevens de donkergroene top af.
Snij de stronk over de lengte in en was deze onder koud stromend water.
Snijd daarna het witte en lichtgroene gedeelte in dunne (halve) ringen.
Kook deze tot ze beetgaar zijn. Maak op smaak met zout en peper en tuinkruiden. Voeg eventueel wat bindmiddel toe.

Presentatie:

Snijd de eendenborsten in plakken en verdeel die over de 14 (voorverwarmde) borden.
Schenk de saus naast het vlees en verdeel zeste over saus en vlees.
Leg een quenelle (= eivorm) puree ernaast en steek hierin verticaal een plak uitgebakken spek.
Leg daarnaast weer een bundeltje wortel en een bolletje prei.
Leg tot slot wat lente-ui naast het vlees.

Tip: Beaujolais smaakt hierbij erg lekker!