

Carpaccio van gerookte eendenborst en bloedappelsien



Ingrediënten

- 2 bloedappelsienen
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 20 g gember
- 2 el kandisiroop
- 1 el azijn
- 1 scheutje olijfolie
- 1 el sesamolie
- 1 el sherry azijn
- 2 eendenborsten
- venkel
- wortel
- komkommer
- dragon

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Vinaigrette:

1. Schil de bloedsinaasappelen à vif. Snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit en vang het sap op. Houd de partjes apart.
2. Pel en snipper de sjalot. Kneus en pel de knoflook. Hak de tenen fijn en plet met een mes. Schil en snipper de gember.
3. Verwarm een scheut olijfolie in een pan. Stoof de sjalot en doe er look en gember bij.
4. Blus met het sinaasappelsap. Laat even sudderen en doe er kandisiroop en een scheutje azijn bij. Laat de vinaigrette inkoken tot siroop.
5. Laat afkoelen en breng op smaak met sesamolie en (eventueel) een scheutje sherryazijn.

6. Zeef de vinaigrette.

Afwerken en serveren:

1. Snijd de venkel fijn met de mandoline. Schil de wortel en snijd in fijne julienne met de mandoline. Spoel de komkommer, en rasp of snijd in julienne. Rasp de pitjes niet mee.
2. Leg alle groenten in koud water met ijsblokjes.
3. Haal de groenten uit het ijswater en laat ze uitlekken op een schone keukendoek.
4. Meng de salade met dragonblaadjes.
5. Snijd het vet van de eendenborsten (naar smaak). Snijd het vlees in heel fijne plakjes met een groot, scherp mes.
6. Schik de plakjes gerookte eend op een bord en kruid met een snuifje zout en versgemalen peper.
7. Leg een handje krokante salade op het vlees en werk af met een lepel zoetzure vinaigrette. Leg er enkele partjes bloedsinaasappel bij.

addendum:

Roken van eendenborst (recept Ludo)

Persoonlijk gebruik in een eenvoudig rookoventje voor het roken van eendenborst of vis.

Ingrediënten:

- 500 ml water
- 50 g zeezout
- el peperbollen
- el jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes
- takje tijm
- takje rozemarijn
- 2 kruidnagels
- 1 eendenborst

Bereiding pekel:

Water en zeezout koken tot het zout is opgelost. De overige smaakmakers toevoegen, van het vuur nemen en laten koelen. Laat één nacht in de koelkast staan.

Doe de eendenborst in een recipiënt en zet ze volledig onder de pekel. Haal na 10 uur de eendenborst uit de pekel en maak ze goed droog.

Plaats de eend in de rookoven: 30 minuten op 35° - 40°C, daarna temperatuur laten stijgen tot 60° a 70°C tot een kerntemperatuur van 55°C.

De eend laten afkoelen. Succes.