

Gebraden eendenborst met kruidensaus



Ingrediënten

Voor de eend ::

- 2 filets eendeborst
- 1 dl slaolie
- 1 dl olijfolie
- 1 dl rode wijn

Voor de saus:

- 150 gr sjalot
- 1 liter wijnazijn
- 1 el sherry azijn
- 60 gr boter
- 1 tl bieslook
- 1 tl kervel
- 1 tl peterselie
- 1 tl dragon

Garnituur:

- 4 grote aardappelen
- 1 tl grof zeezout

Bereiding

Daags tevoren : marinade van de eendenborst. Verwijder de zichtbare vliesjes en pezen aan de onderkant van het borstvlees en snij een ruitpatroon in het vel aan de bovenkant.

Leg de stukken met het vel naar boven in een vuurvaste schaal en bedek ze met sla- en olijfolie en de rode wijn.

Laat minstens 24 uur in de koelkast marineren en draai halverwege een keertje om.

Dag zelf : verwarm een gietijzeren braadpan op matig hoog vuur en leg de stukken eend, met het vel naar onderen, in de pan, zonder toevoeging van vet. Laat 10 min. braden, zodat het vet smelt en voorkomt dat de eend aan de pan kleeft.

Draai de stukken om en bak 3 min. Haal het vlees uit de pan en houd warm.

Bewaar het gesmolten vet om de aardappeltjes te bakken.

Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Laat ze in een pannetje met 1/4 liter wijnazijn inkoken tot er ca. 5 eetlepels vloeibare marmelade in de pan overblijven.

Voeg de sherry azijn toe, breng opnieuw aan de kook en temper het vuur.

Voeg al kloppende 60 gram boter toe en meng deze goed met de saus.

Breng op smaak met peper en zout, voeg de fijngesnipperde tuinkruiden toe en houd de saus warm au bain-marie.

Snij de stukken eend tegen de draad in in plakken van 2 à 3 mm. dikte

Leg deze als een waaier langs de rand van de voorverwarmde borden, leg in het midden de gebakken aardappelen en overgiet het vlees met de kruidensaus.