

Eendenborstfilet



Ingredienten

- 1 eendenborstfilet

Voor de saus:

- 1 liter Water
- 1 eendenkarkassen
- 250 gram kippenbouillon
- 100 gram rode port
- 1 wortel, prei, sjalot
- 1 tijm, laurier
- 1 roux
- 1 room
- 1 olijfolie, peper en zou
- 1 citroensap

Sjalotcompote:

- 250 gram sjalot, kleine ronde
- 150 gram olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 Chardonnay-azijn
- 1 Suiker
- 1 Zout

Wortelcrme:

- 100 gram wortel
- 1 room, olijfolie
- 1 citroensdap

Samosa:

- 1 vel brickdeeg
- 40 gram couscous
- 1 wortelbrunoise
- 1 citroen, geconfijt
- 1 rilette van eend

Bereiding

Hak de karkassen en bak ze bruin in de oven, kook ze in een pan met de rode port, CHEF Eendenjus in vlokken, kippenbouillon en water. Voeg de mirepoix toe en laat trekken. Na een uurtje (of langer), passeer en kook in tot de juiste dikte/ smaak. Voeg peper toe, zout, een klein beetje suiker, Cabernet Sauvignonazijn en citroensap.

Schil de wortel en kook gaar met kruiding en een beetje suiker. Mix in de Thermomix met room, peper, zout, olijfolie en een klein beetje raz al hanout.

Gaar de sjalotten met pel en look in de olijfolie tot ze gaar zijn. Giet op een zeef, laat afkoelen. Mix de sjalottencompote met een staafmixer, kruid en voeg beetje suiker en Chardonnayazijn toe.

Gaar de eendenbouten

Kook de couscous, voeg blokjes wortel toe en sjalot, gekonfijte citroen, rilette van eend en raz al hanout.

Snij banden van 20 bij 5 cm van het brickdeeg en maak de samosa

Schil de gele en paarse wortels en snijd in dunne repen. Marineer met citroensap en olijfolie.

Warm de bramen in de jus.

Pareer de eendenborstfilet en bak krokant op de huid. Gaar in de oven en laat rusten.