

Eend met sinaasappelsaus



Ingredienten

Voor de vleesbereiding:

- 4 stuk eendenborst
- 1 klont boter
- pezo

Voor de gabakken wortelen:

- 600 g wortel
- 1 el honing
- 1 snuifje tijm (gedroogd)
- boter
- pezo

Voor de sinaasappelsaus:

- 2 sinaasappels
- 1 ui
- 1 dl runderfond
- 5 cl sinaasappellikeur (bv. Grand Marnier)
- 3 el honing
- 3 el rode wijnazijn
- 1 scheutje sojasaus
- klontjes boter
- pezo

Om erbij te sereveren:

- 600 g aardappelnootjes
- 1 bussel waterkers

Bereiding

1. Haal de eendenborsten tijdig uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.
2. Snij elegante partjes "à vif" uit de sinaasappelen. Pers ook de laatste druppel sap uit het fruit.
3. Breng water aan de kook in een pot, en voeg een snuf zout toe.
4. Schil de wortelen, snij ze eerst overlangs in twee en nadien in gelijke halve schijfjes. Gooi ze in het kokend water en kook de stukjes wortel beetgaar.
5. Verwarm de oven voor tot 180°C.
6. Neem de eendenborsten en gebruik je duim om de speklaag rondomrand wat los te wrikken. Trim het laagje vet bij met een vlijmscherp mes. (Behoud altijd een speklaag, maar maak ze wat kleiner.) Een stukje vet dat doorgaans nog aan de vleeszijde van elke filet zit, kan je ook wegsnijden.
7. Maak kruisgewijs enkel ondiepe insnijdingen in de speklaag van elke filet en kruid het eendenvlees met peper en zout.
8. Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur. Leg de filets op de velkant in de bruisende boter en geef het vlees een goudbruin korstje.
9. Leg het vlees in een kleine ovenschaal. Schuif de kortgebakken filets in de oven van 180°C. Laat het vlees 5 minuten garen. Giet het overvloedige braadvet in een aparte recipiënt.
10. Giet de beetgare stukjes wortel in een zeef en spoel ze onder een straal koud water. Straks krijgen ze nog een korte bakbeurt.
11. Pel de ui en snij hem in fijne halve ringen. Smelt (eventueel) een vers klontje boter in de pan waarin je de eenefilets hebt gekleurd. Stoof de stukjes ui glazig op een matig vuur.
12. Haal de eendenborsten uit de oven, draai ze om en bedek met de schotel met een vel aluminiumfolie. Laat het vlees 5 minuten rusten.
13. Knijp de honing over de gestoofde uien, roer en schenk er een flinke scheut Gran Marnier over. Flambeer de pan op een veilige manier (niet onder de dampkap, weg van de kinderen en op afstand van het haar van je kookbroeders).
14. Blus de pan met een poederblusser, pardon... met de rode wijnazijn, schenk het vers sinaasappelsap erbij en voeg de runderfond toe. Voeg ook een scheutje sojasaus toe, zet het vuur zachter en laat de saus tot de helft inkoken.
15. Schil de aardappelen en haal ze uit met groentenlepel. Spoelen en voor 3/4 gaar koken. Verhit alvast de friteuse.
16. Spoel de waterkers in ruim water en pluk de blaadjes los. Laat het groen nadien uitlekken.
17. Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur. Doe de stukjes wortel erin, voeg een beetje honing toe en kruid ze met wat vers gemalen peper, een snuf gedroogde tijm en een beetje zout. Geef de wortelen een korte bakbeurt en laat ze een beetje karameliseren.
18. Smelt een koud klontje boter in de ingekookte sinaasappelsaus (lichte binding). Voeg ook de partjes verse sinaasappel toe en roer voorzichtig. Geef het fruit een beetje warmte. Proef de saus en voeg naar smaak peper en/of zout toe.
19. Bak de aardappelnootjes goudbruin in de friteuse. Laat ze uitlekken in een schaal met een vel keukenpapier.
20. Neem de "uitgeruste" eendenfilets erbij. Schenk de jus die uit het vlees druppelde in de pan met saus. Snij de rosé gebakken filets in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter dik.
21. Presenteer op ieders feestelijke bord plakjes eendenfilet, een schep gebakken wortelen, en de gebakken aardappelnootjes. Lepel tenslotte de fameuze saus met partjes sinaasappel over het vlees en verhuis naar de tafel.

Recept naar Jeroen Meus