

Rode biet met eendenrillette (2)



Ingredienten

Bereiding

Voor de blaadjes van rode biet:

50 g eiwit

50 g boter

50 g zusto

45 g bloem

5 g bietenpoeder

4 g zout

Strijksjabloon 'blad' (62166300)

Dubbele siliconenmal 'bladherf' (62166070)

Voor de amuse:

rillettes van eend (zie recept)

paté van eend

witlof

suiker

zout

2 blaadjes van rode biet

Rillettes van eend

1 eendenbout

grof zeezout

eendenvet

aromaten (tijm, rozemarijn, laurier, korianderzaad, jeneverbess, zwarte peper)

1 el suiker

rillettes:

Cutter het zeezout met de peper, suiker, korianderzaad, jeneverbessen, rozemarijn, tijm en laurier.

Leg de eendenbout in een ovenschaal, bedek deze met het gekruide grof zeezout

Laat een nacht rusten in de koelkast
Haal de eendenbout uit de koelkast en spoel ze af.
Leg ze terug in een ovenschaal, voeg aromaten toe
Voeg eendenvet toe totdat de eendenbout helemaal onder staat
Konfijt in de oven gedurende 4 uur op 100° in het eendenvet.
Haal het vlees van de bout, trek het in draadjes.
Doe het vlees in een steriliseerbokaal overgiet met eendenvet
Zet in de koelkast

Blaadjes van rode biet:

Verwarm het eiwit tot 40°C. Verwarm de boter tot deze licht begint te kleuren.
Meng zusto, bloem, bietenpoeder, zout en eiwit met de boter en roer goed door.
Strijk het beslag uit op de sjabloon. Verwijder de sjabloon en bak gedurende 8 minuten op 150°C.

Amuse:

Strijk de rillettes van eend en de paté uit op de sjabloon. Verwijder de sjabloon en zet de rillettes en paté
blaadjes in de koeling of vriezer.
Snijd de witlof in een fijne julienne en laat deze karamelliseren met een klein beetje suiker. Breng de witlof op
smaak met zout.
Bouw nu de amuse op: een bietenblaadje, het blaadje van rillettes, de gekarameliseerde witlof, het blaadje
van paté en bovenop weer een bietenblaadje.
Serveer direct.
 
bron: <https://www.foodxperience.com/recept/blaadjes-ode-biet-eend>)