

Consommé van boschampignons met geconfijte eend



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

4 personen

Alles

Deelgerecht

bouillon

gedroogde boschampignons 330 g

uien 3

wortelen 4

groene selder 3 stengels

prei 1 bussel

spekzwoerden (optioneel)

knoflook 5 teentjes

laurier 3 blaadjes

tijm 3 takjes

Clarif

peperbol 1 koffielepel

zuiver rundergehakt 200 g

groene selder 1

eieren 10

tomatenpuree (concentraat) 80 g

rozemarijn 2 takjes

peper

zout

geconfijte eend in vacuümverpakking

eendenbouten 4
eendenvet 1 l
jeneverbessen 4
grof zeezout 70 g
peper ½ kl
laurierblaadjes 2
verse tijm (enkele takjes)

garnituur

kervel 1 bosje
1 pakje boter
waterkers 1 bussel

Benodigheden

een hakmolen met S-vormig mes een grote zeef een neteldoek

Bereiding

Vorbereiding

Doe de gedroogde paddenstoelen in een grote kom en overgiet ze met kokend water. Laat ze weken.

De bouillon

80 g gedroogde boschampionns 3 uien 2 wortelen 3 stengels groene selder 1 bussel prei spekzwoerden (optioneel) 4 teentjes knoflook 3 blaadjes laurier 3 takjes tijm 1 koffielepel peperbol

Pel de uien en snipper ze grof. Spoel de selder en de prei onder koud stromend water en snijd ze grof. Schil de wortelen en snijd ze in grote stukken.

Doe de groenten in een hoge soepketel en giet er 2 liter water bij.

Pel en kneus de look. Doe hem met de laurier en de tijm bij de groenten. Kneus de peperbollen in een vijzel en doe ze ook in de soepketel.

Zet een grote zeef op de soepketel met groenten en drapper er een vochtige neteldoek over. Giet de geweekte champignons in de zeef. Het zand en de onreinigheden die eventueel nog tussen de paddenstoelen zitten, blijven in de neteldoek hangen. Knijp de neteldoek uit. De geweekte champignons heb je niet meer nodig.

TIP In plaats van een neteldoek kun je ook een dun geweven keukenhanddoek gebruiken. Laat hem een nacht weken in ruim water zodat alle resten geparfumeerd wasmiddel uit het doek zijn. Je wilt niet dat je consommé straks naar zeep smaakt.

Breng de bouillon aan de kook en voeg er de spekzwoerd aan toe.

Laat een uur sudderen op een zacht vuur.

De clarif

200 g zuiver rundergehakt 1 groene selder 2 wortelen 1 teentje knoflook 10 eieren 80 g tomatenpuree (concentraat) 2 takjes rozemarijn peperzout

Snijd de blaadjes van de selder en spoel de stengels onder stromend water. Snijd ze in stukken.

Schil de wortelen en snijd ze in stukken.

Splits de eieren. Gebruik de eierdooiers in een andere bereiding.

Rits de blaadjes van de rozemarijn. Pel en kneus de knoflook.

Doe selder, wortelen, gehakt, eiwitten, rozemarijn, knoflook en tomatenpuree in de hakmolen en mix alles goed. Kruid met peper en zout en mix nog een keer.

Schep het mengsel in een hoge soepketel.

Zet een grote zeef op de ketel en zeef er de bouillon bij.

Laat 20 tot 30 minuten op een matig vuur pruttelen. De eiwitten zullen stollen en alle brokjes en onzuiverheden in de bouillon 'vangen'.

Zet het vuur zachter en laat nog eens 20 tot 30 minuten pruttelen. Er ontstaat een soort bruisende vulkaan in de kookpot. Dat zijn de eiwitten die hun werk doen. Het vlees en de groenten geven extra smaak af.

Zet een grote zeef op een soepketel en drapeer er een vochtige neteldoek over.

Giet de geklaarde bouillon in delen door de zeef met het neteldoek en vang de heldere consommé op in de ketel. De gestolde eiwitten en de brokjes die in de zeef achterblijven, gooi je weg.

Garnituur

gekonfijte eend in vacuümverpakking

Maak een paar inkepingen in het vel van de bouten. Doe de eendenbouten in een plastic zak of bewaardoos samen met de jeneverbesjes, het grof zout, de peper, laurier en tijm. Laat 1 nacht marineren in de koelkast. Spoel de volgende dag het zout van de bouten.

2 Warm het eendenvet (laat 2 eetlepels over) op in een pot en laat de bouten hierin 2 uur zachtjes garen tot het vlees zacht is. Haal uit het vet en leg opzij.

250 g gemengde boschampignons boter peper zout

Leg de eend in de vacuümverpakking in kokend water zodat het vet smelt.

Haal de eend uit de verpakking. Verwijder het vet en de botjes. Duw het vlees voorzichtig uit elkaar.

Maak de boschampignons schoon.

Smelt een klont boter en bak er de champignons in. Kruid met peper en zout.

Afwerken en serveren

1 bussel waterkers

Spoel de waterkers en laat hem uitlekken in een vergiet.

Verwarm de garnituur in de consommé.

Schep de consommé met garnituur in mooie kommen of borden. Leg er enkele blaadje waterkers bij.

bron: (<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/consomme-van-boschampignons-met-gekonfijte-eend>)