

Wilde een met trio van bieten en parelgerst



Ingredienten

- 2 eendeborst filet
- 60 g parelgerst
- 40 ml room
- 50 g kaas parmezaanse
- 1 rode biet
- 1 gele biet
- 1 chioggiabiet
- 50 g bietensap
- 50 g kersensap
- 1 g agar agar
- 400 g gekookte rode biet
- 1 tl korianderpoeder
- steranijs
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 2 sjalot
- granny smith-appel
- 1 el rietsuiker
- 350 g boter
- 2 el balsamicoazijn
- 200 ml kalfsfonf
- 1 blaadje laurier

Bereiding

Gaar de eendenborstfilets in een warmwaterbad op 60 °C voor 2 u. Laat de parelgerst 25 tot 30 min droog koken in 400 ml water, met het deksel erop. Voeg water toe wanneer nodig. Werk af met de Parmezaanse kaas, room, peper en zout. Maak een gel van rode biet en kers door het bieten- en kersensap samen met de agaragar goed door te laten koken. Laat daarna afkoelen. Haal met een pomme parisienne lepel bolletjes uit de rode, gele en Chioggia bieten en gaar apart in kokend water tot ze zacht zijn. Warm ze op in beurre monté. Hiervoor laat je een klein scheutje water koken

in een pan. Doe daar op laag vuurtje al roerend 100 g boter bij. Doe dat in kleine stukjes en geleidelijk aan. Snijd voor de saus eerst je gekookte bieten in stukken en laat 15 min roken in een rookoven. Snipper daarna de sjalot en appel en fruit in 50 g boter. Voeg hier ook de suiker, het korianderpoeder, een steranijs en de kruidnagel aan toe. Laat karamelliseren. Doe daar de balsamicoazijn, rode bieten, kalfsfond en het laurierblad bij en laat even inkoken. Verwijder het laurierblad en de steranijs en pureer de saus met een mixer. Zeef de saus en monteer met de rest van de koude boter. Bak de eend voor het serveren kort aan op de vetkant, je hebt hiervoor geen boter nodig. Snijd deze in plakjes van 0,5 cm en leg deze dakpansgewijs op het bord. Dresseer daarnaast de parelgerst in een ronde vorm. Leg op de parelgerst de drie soorten biet en enkele dotjes van de bietengel. Werk eventueel af met wat eetbare bloemen. Serveer de saus aan tafel.