

Wilde eendenborstfilet

met vanille/portsaus



Wijnadvies:

Syrah

DOMAINE DE LA BAUME
Pays d'Oc, Frankrijk
08.345.40

Geur/smaak:

Rijp rood fruit, pepertje
Gul, zwoel

Hoofdgerecht

Hocras

Wilde eendenborstfilet met vanille/portsaus, gnocchi en geroosterde pompoen

Geroosterde pompoen:

- 245 gr flespompoen
- 90 gr witte basterdsuiker
- 1 stuk kaneelpijpje
- 35 gr hele kruidnagel
- 105 ml appelazijn
- 3 gr gember
- 10 ml olijfolie
- 5 ml kraanwater

Wilde eendenborst:

- 4 st wilde eendenfilet met vel
per stuk ca. 385 gram
- 50 gr gekruid bardeerspek

Vanille/portsaus:

- 350 ml ruby port
- 10 gr steranijs
- 1 stokje vanille
- 120 ml wildfond
- 10 gr roomboter
- 3 gr rozemarijn
gemalen zwarte peper

Cassave:

- 20 gr cassave

Gnocchi:

- 2300 gr gnocchi con patate
kraanwater
zout

Benodigheden

voor 4 personen



Suggestie:

garneer met een vanillestokje

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

Verwijder schil, zaden en draden van de pompoen, rooster ze en snij ze op het gewenste formaat.

Kook het water met kruidnagel, gember, azijn, suiker en kaneel in tot het stroperig wordt. Laat hier de geroosterde pompoen ca. 8 uur in trekken.

Bak de eendenborst om en om in de pan en gaar verder in de oven op 80 °C, tot een kerntemperatuur van 55 °C.

Kook de port met de steranijs, vanille en rozemarijn tot 1/3 in. Voeg de wildfond toe en laat dit inkoken.

Zeef het mengsel en monteer af met de boter. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Schil de cassave en snij deze op een snij-machine of mandoline. Frituur de plakken ca. 4 minuten op 160 °C.

Kook de gnocchi ca. 1 minuut in ruim water. Giet ze af en bak ze in de koekenpan. Naar smaak zout toevoegen.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Leg het plakje spek op de eendenfilet.

Snij de eendenfilet en het spek samen in twee delen. Dresseer dit op het bord.

Verdeel de gnocchi en geroosterde pompoen naast de eend.

Schenk tot slot de saus op het bord en garneer met de gefrituurde cassave.

