

H Hoofd gerecht



EENDENBORST

met kruidige oesterzwammen

EENDENBORST

met kruidige oesterzwammen



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

800 gr eendenborst
300 gr groene asperges

Kruidige oesterzwammen:

350 gr grijze oesterzwammen
1,5 gr knoflookteentjes
3 gr peterselie
5 gr rozemarijn
3 gr bieslook
5 gr tijm
peper en zout naar smaak

Polenta:

9 gr groente bouillon
50 gr maïsgriesmeel
350 ml water
45 gr Parmigiano reggiano
70 gr schone doperwten
6 gr peterselie
3 gr kervel
5 gr bieslook
peper en zout naar smaak

Rode portsaus:

160 ml ruby port
0,2 gr laurierblad
100 ml kalfsfond
20 ml koksroom
25 gr gezouten roomboter

Mise en place

Besprenkel de groene asperges met olijfolie en Maldon zout. Rooster ze kort om en om op een BBQ of in een grillpan. Scheur de oesterzwammen in stukken en hak de knoflook. Was de kruiden en hak ze daarna fijn. Bak de oesterzwammen samen met de knoflook en de harde kruiden. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Meng er laatste de zachte kruiden doorheen.

Kook het water samen met de groentebouillon, de peper en de polenta op laag vuur en laat het rustig gaar koken. Was en hak de kruiden en rasp de kaas. Roer deze er op het laatst doorheen. Stort de polenta in een halfhoge gastronormbak met bakpapier. Schuif het nog 20 minuten in de oven op 140°C. Koel het vervolgens terug en steek er rondjes uit. Bak deze goudbruin in de koekenpan.

Vlies de eend en verwijder eventuele zeentjes. Maak met een mes een raster in de vetkant. Bestrooi het met zout en peper. Laat het op de vetkant zachtjes uitbakken en gaar het verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 55°C is bereikt.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer wat oesterzwammen op 3 plekken en leg hier de gebakken polenta op. Leg hierop weer een groene asperge. Snij de eend in gelijke stukken en leg deze er bovenop. Dresseer wat rode portsaus er voor.

Wijnadvies!



Primitivo Passivito Appasimento

PAOLO LEO

Puglia, Italië

fles 75 cl - 08.815.67

Geur: Framboos, toast en specerijen

Smaak: Vol, rond en rijp fruit



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 02 - 2018, gerecht 32295, peildatum 28-12-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.