

22-10-2019

Kookavond

Eend uit het hooi met herfstgarnituren

Nodig:

- 5 wilde eend (volledig op het karkas)
- 10 rode bietjes (gemiddelde grote)
- 2 bos enoki paddenstoelen
- 3 bos beukenzwam paddenstoelen
- 5 spice kruiden
- 6 sjalotten
- 5 teen knoflook
- 300 gr champignons
- 300 gr kastanjechampignons
- ½ bosje bladpeterselie
- 3 flespompoe klein
- Zonnebloem- en sojaolie
- 300 ml bietensap
- 8 kleine dennenhout
- 5 gele bietjes
- 400 ml witte wijnazijn
- 400 gr kristalsuiker
- 2 prei
- 4 witte uien
- 2 winterpeen
- 40 gr tomatenpuree
- 4 l water
- Rode wijn

Voor de gratin:

- 20 gevulde Le Creuset potjes met aardappelgratin
- 1 liter room
- 250 gr roomkaas
- 400 gr roodlof
- 150 gr gemengde paddenstoelen
- 75 gr noten
- 50 gr roomboter
- 50 ml hazelnootolie
- Tijm om te bestrooien

Zo maak je het:

- De fond: snijd de borsten en bouten van de eend af. Braad de karkassen van de eend aan op de barbecue tot deze mooi bruin zijn.
- Fruit in een pan de ui, wortel en prei aan tot ze glazig worden.
- Voeg dan de tomatenpuree toe en laat dit 5 min sudderen tot de tomatenpuree volledig ontzuurd is.
- Blus af met de rode wijn en voeg dan de karkassen toe.
- Voeg het water toe aan de pan en laat de jus rustig borrelen.
- Gril de borsten en bouten op de barbecue tot deze gaar zijn.
- Rook deze vervolgens ongeveer een minuut in hooi en dennen.
- Maak zoetzuur door de suiker met witte wijnazijn licht aan de kook te brengen en deze te laten afkoelen.
- Snijd de Enoki paddenstoelen van de bosjes af en leg deze in het afgekoelde zoetzuur.
- Snijd de gele bieten in de gewenste vorm en leg ook deze in het zoutzuur en laat zowel de paddenstoelen als de bieten 24 uur in het zoutzuur liggen.
- Kook de rode bieten in water gaar, verwijder de schil en draai deze dan door in de keukenmachine, breng op smaak met peper, zout en de 5 spice kruiden.
- Snij vervolgens de sjalotten, knoflook, champignons en peterselie fijn en bak deze samen in de boter. Breng op smaak met peper en zout, zet lauwwarm.
- Snijd de pompoen en bak ook deze in de olie.
- Zeef de gevogelte jus en reduceer (inkoken) tot de gewenste dikte en voeg dan het bietensap toe.
- Houd 1 van de dennentakken in het vuur, wanneer deze begint te gloeien doof je hem in de jus.
- Maak het bord op en serveer het gerecht.

Gratin:

- Verwarm de oven tot 220°C en zet de gratins op een bakplaat.
- Maak het roodlof en de paddenstoelen schoon en snijd in stukjes.
- Hak de noten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin en gaar, schud de geroosterde noten op een bord.
- Bak de gratins in de voorverwarmde oven 20-25 minuten goudbruin gaar.
- Verhit intussen in een koekenpan de boter, schep de roodlof en paddenstoelen erdoor en smoor 8-10 minuten gaar. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de roodlof en de paddenstoelen over de gratins.
- Besprenkel met de hazelnootolie en bestrooi met de geroosterde hazelnoten en de tijm.