



Op het karkas gegaarde wilde eend geserveerd met een rösti van aardappel en dragon, gebraiseerde en gebakken lof, gedroogde taggiasche olijven en een jus van zwarte vijgen en piment.

Bereidingswijze

Spreid de grof gehakte olijven op vetvrij papier en doe deze ongeveer een uur in de oven op 160° C. Als deze gedroogd zijn debarrasseren en af laten koelen. Zout de geraspte aardappel en zet deze op een zeef weg. Smelt vervolgens de boter en voeg hier de fijngesneden dragon aan toe. Knijp het overvloedige vocht goed uit de aardappel en meng deze vervolgens met de boter, zout en peper. Doe de massa in de gewenste vorm, druk stevig aan en zet het in een voorverwarmde oven op 160° C. Afhankelijk van de dikte heeft dit tussen de 20 en 40 minuten nodig.

Myoteer nu de pimentpoeder voor de jus, blus deze af met de port en voeg de fijngesneden vijgen toe. Reduceer het geheel tot er bijna niets meer over is en blus dit af met de jus. Breng het geheel langzaam aan de kook, passeer het geheel door een fijne zeef en zet apart.

Bereid nu de eend voor. Zout de eend en wrijf dit lichtjes in. Vul de holte met tijm, laurier en gekneusde knoflook. Braad de eend in zijn geheel rondom aan tot goudbruin. Schep het vet uit de pan over de eend om de moeilijk te bereiken plekken ook mooi te laten kleuren. Braad de eend vervolgens ongeveer 35 minuten in de oven op 150° C. De tijdsduur is afhankelijk van de grootte van de eend. Voor een eend van rond de 500 gr. zorgt 35 minuten voor een rosé gaarheidsgraad.

Terwijl de eend in de oven braadt kunnen we aan de slag met de witlof. Pel de witlof totdat het binnenste overblijft zodat het eruit ziet als een mini witlof. Snijd deze bij en modelleer het. Zet de steranijs aan in 50 gr. boter en voeg hier de sinaasappelschil bij. Zet de mini witlof kort aan en blus af met witte wijn. Maak van vetvrij papier een deksel en plaats deze eroverheen. Bak de bladeren witlof in de resterende boter en breng het geheel op smaak.

Controleer de eend op gaarheid en als deze zoals gewenst is dan kan het gerecht afgemaakt worden. Maak de borden op en snijd de eend van het karkas af. Trancheer de filets en dresseer deze op het bord aan tafel. Maak het geheel af met de verwarmde jus en Voilà!

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

- 1 wilde kooi-eend
- 3 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 3 teentjes knoflook

Aardappel dragon rösti

- 500 gr geschilde geraspte aardappel
- 4 takjes dragon, van de steel en fijn gesneden
- 50 gr boter
- zout

Witlof

- 6 stroken witlof
- 2 steranijs
- 75 gr boter
- 50 ml witte wijn
- schil van sinaasappel
- zout en peper

Jus van zwarte vijgen en piment

- 100 ml eendenjus (als u dit niet heeft kan het ook met kalfsjus)
- 2 zwarte vijgen
- 25 ml rode port
- een mespunt pimentpoeder
- 75 gr taggiasche olijven zonder pit, grof gehakt