

Eend met stoemp



Ingrediënten voor 6 personen

Voor de stoemp

1 kg aardappelen, geschild en in stukken
200 g gerookte spekblokjes
1 ui, gesnipperd
2 preiwit, grof gesnipperd
4 stengels lente-ui (wit en groen apart)

100 ml room
boter
zout
peper

Voor de eend

4 eendenborstfilets
boter + olie

Voor de saus met champignons

scheut cognac
1,5 dl rode wijn
2,5 dl water
1 el groentebouillon
1 el frambozenazijn

2,5 dl room
veel demi-glace
veel gemalen witte peper
250 g champignons

Bereiding

Verwarm de oven voor op 70°.

Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water.

Smelt een klontje boter in de pan en bak hierin de spekblokjes aan.

Doe de gesnipperde ajuin en prei erbij.

Roer als laatste het wit van lente-ui onder de aangestookte groenten en bak kort nog even mee.

Kruid de velkant goed met peper en zout en leg met die kant in de vetstof, kruid de andere kant.

Laat 7 minuten bakken op de velkant, laat nog 2 minuten bakken aan de andere kant.

Haal het vlees uit de pan en leg het in zilverpapier in een oven van 70 graden te rusten.

Giet het overtollige vet uit de pan maar houd het apart voor de champignons.

Roer het aanbaksel los met cognac en flambeer.

Blus met het water en de wijn.

Doe er de groentebouillon bij, demi-glace, de azijn, de peper en room en laat inkoken.

Bak ondertussen de paddenstoelen op een hoge stand in het eendenvet.

Doe net voor het serveren de champignons in de saus.

Giet de aardappelen af en laat bloemen.

Plet de aardappelen met een stamper tot puree.

Meng er een flinke klont boter, de room en het gestookte groentemengsel met spekblokjes onder.

Breng verder op smaak met peper en zout.

Snijd de eendenborst schuin in schijfjes.

Verdeel de stoemp over vier voorverwarmde borden.

Serveren

Serveer de eendenborst, met de paddenstoelen erop en giet er wat jus omheen.

Garneer met het groen van de lente-ui.