

Amuse

Gerookte eendenborst en ganzenlever

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert – 16 april 2018

Nodig

- 2 gerookte eendenborsten (+/- 600gr)
- 15 gr ganzenlever per persoon (+/- 500gr in sneetjes van 3mm dik)
- uienconfituur
- 8 el pijnboompitten
- 8 el amandelschilfers
- 4 el cashewnoten
- 1 mango
- olijfolie
- preischeuten
- bieslook

- 2 Jona Gold appels
- koriander
- roze bessen

Bereiding

Eendenborsten fileren (vet verwijderen) pekelen en roken.

Gezantenlever afkoelen in ijskast om nadien in dunne sneetjes te kunnen snijden.

Uienconfituur maken volgens bijgevoegd recept.

Verwarm een beetje olie in een hete pan, voeg om beurt de pijnboompitten, amandelschilfers en de cashewnoten toe en schud ze om in de pan tot ze verkleuren tot goudbruin en haal ze dan onmiddellijk uit de pan.

De appels in schijfjes snijden (+/- 4mm) .

Gaar ze, onder het kookpunt, +/- 5 min in zoete witte wijn of witte porto aangelengd met wat water.

De mango schillen en eveneens in dunne sneetjes versnijden ter grootte van de eendenborsten.

Roze bessen in witte suiker opwarmen.

Presentatie

Op het bordje uienconfituur uitstrijken

Eendenborst en gezantenlever in dunne reepjes snijden

Een 3 tal sneetjes eendenborst en een 3 tal gezantenleversneetjes met een tussenruimte op de confituur schikken.

Leg het stukje appel tussen de eendenborst en gezantenlever.

Een reepje mango naast het appeltje leggen en versieren met een weinig preischeuten

Versier met een mix van de gebruikte nootjes.

Afwerken met de uienconfituur, gesuikerde roze bessen, bieslook en koriander

Uienconfituur

Ingrediënten

- 5 uien
- bokaaltje bosbessen
- doos rozijnen
- 3 appelsienen
- look

- bruine suiker fijn geplet (5 soeplepels)
- witte suiker
- porto (+/- 1/3 fles)
- cognac (ne scheut)
- rode wijn (+/- 1/4 fles)

Bereiding

Uien in ringen snijden en glazig fruiten in een weinig E

Bruine suiker toevoegen, laten smelten en mengen

Rozijnen toevoegen

Bosbessen toevoegen

Teentje look toevoegen

Appelsiensap toevoegen

Vervolgens rode wijn, porto en cognac toevoegen

Mengsel aan de kook brengen

Eventueel witte suiker toevoegen om op smaak te brengen

Laat +/- 1h zachtjes trekken (tussendoor roeren)

Afwerking

Confituur in een zeef pletten en laten afkoelen.

Bereid het fruit en de groenten:

Peren

Snijd de peer in schijfjes en steek er iets grotere rondjes uit.

Gaar ze ca. 30 min. in zoete witte wijn of porto.

Knolselder

Snijd plakjes van de knolselder en steek er rondjes uit. Gaar ze ca.30-35 min. in kippenbouillon.

Steek rondjes uit de Radicchio en snijd puntjes uit de witloof. Breng op smaak met de selderblaadjes, peper, zout en Chardonnayazijn.