

Peter Tim Thierry op 16/09/2024

Wilde eendenfilet met witte druiven op cognac, quinoa, aspic van rode biet en kers en gnocchi van pompoen.



Hierboven de naam van het gerecht zoals gegeven door Thierry.

Hierbij horen 2 beschreven recepten.

- 1 Wilde eend met trio van bieten & parelgerst
- 2 In hooi gerookte wilde eend – gnocchi van pompoen – jus van druiven.

1 Wilde eend met trio van bieten & parelgerst

Nodig

- Gekookte rode biet 400 g
- Laurier 1 blaadje
- Kalfsfond 200 ml
- Balsamicoazijn 2 el
- Boter 350 g
- Rietsuiker 1 el
- Granny smith appel 1/2
- Sjalotten 2
- Gemalen kruidnagel 1 tl
- Steranijs
- Korianderpoeder 1 tl
- Wilde eendenborstfilets 2
- Agaragar 1 g
- Kersensap 50 g
- Bietensap 50 g
- Chioggia biet 1
- Gele biet 1
- Rode biet 1
- Parmezaanse kaas 50 g
- Room 40 ml
- Parelgerst 60 g

Bereiding van wilde eend met trio van bieten & parelgerst.

Gaar de eendenborstfilets in een warmwaterbad op 60°C voor 2 u.

Laat de parelgerst 25 tot 30 min droog koken in 1,2 l water, met het deksel erop.

Voeg water toe wanneer nodig.

Werk af met de Parmezaanse kaas, room, peper & zout.

Maak een gel van rode biet en kers door het bieten- en kersensap samen met de agaragar goed door te laten koken.

Laat daarna afkoelen.

Haal met een pomme parisienne lepel bolletjes uit de rode, gele en Chioggia bieten en gaar apart in kokend water tot ze zacht zijn.

Warm ze op in beurre monté. Hiervoor laat je een klein scheutje water koken in een pan. Doe daar op een laag vuur al roerend 100 g boter bij. Doe dat in kleine stukjes en geleidelijk aan.

De eend serveer je met een saus van gerookte rode biet.

Snijd hiervoor eerst je gekookte bieten in stukken en laat 15 min roken in een rookoven.

Snipper daarna de sjalot en appel en fruit in 50 g boter. Voeg hier ook de suiker, het korianderpoeder, een steranijs en de kruidnagel aan toe.

Laat karamelliseren.

Doe daar de balsamicoazijn, rode bieten, kalfsfond en het laurierblad bij en laat even inkoken.

Verwijder het laurierblad en de steranijs en pureer de saus met een mixer.

Zeef de saus en monteer met de rest van de koude boter.

Bak de eend voor het serveren kort aan op de vetkant, je hebt hiervoor geen boter nodig.

Snijd deze in plakjes van ½ cm en leg deze dakpansgewijs op het bord.

Dresseer daarnaast de parelgerst in een ronde vorm.

Leg op de parelgerst de drie soorten biet en enkele dotjes van de bietengel.

Werk eventueel af met wat eetbare bloemen.

Serveer de saus aan tafel.

2 In hooi gerookte wilde eend – gnocchi van pompoen – jus van druiven

- Belgische wilde eenden 2
- Pompoen 850 g
- Patisseriebloem 100 g
- Boter 65 g
- Nootmuskaat
- Parmezaanse kaas
- Druiven 250 g
- Cognac 5 el
- Eendenfond 2 dl
- Room 1 dl
- Eidooier 2
- Peper
- Zout

Bereiding van in hooi gerookte wilde eend – gnocchi van pompoen – jus van druiven

1. Laat vooraf de druiven, gepeld en ontpit, 5 tot 8 minuten trekken in cognac, al naargelang de gewenst intensiteit. Haal de druiven uit de cognac en zet apart.
2. Begin met het voorbereidende werk voor de gnocchi. Begin met de pompoen te ontpitten en in schijven van 2 cm te snijden. Weeg 550 gram af en leg de schijven open op twee bakplaten bedekt met bakpapier. Strooi er wat zeezout op en gaar ze in 35 minuten in een op 180° voorverwarmde oven, tot ze zacht zijn.
3. Terwijl de pompoen in de oven ligt, gaan we verder met de druivenjus. Zet de eendenfond op en reduceer. Voeg de cognac en daarna de room toe. Laat nog even inkoken, bind met de eidooier en kruid af naar smaak. Houd enkele druiven apart voor de garnituur en laat de rest opwarmen in de saus, zonder opnieuw aan de kook te brengen.
4. Braad de eend aan in wat boter met tijm, look en rozemarijn en gaar hem vervolgens verder in een aan 200° voorverwarmde oven, 13-15 minuten voor een mooi medium garing. Check de gaarheid door met je vinger op het vlees te duwen. Als het vlees aanvoelt en terugveert zoals de muis van je duim als je duim en wijsvinger tegen elkaar drukt, is het vlees medium gaar. Laat de eend 10 minuten rusten op een warme plek, in afwachting dat we gaan roken.
5. Plet de pompoen met pureestamper en laat 5 minuten uitstomen. Meng er de eidooier onder (gebruik hiervoor een garde) en roer er vervolgens de gezeefde bloem onder. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zeezout en check de consistentie van de puree. (Hij mag niet te kleverig aanvoelen, maar ook niet te vast of droog.)

6. Bestuif het werkblad met bloem, verdeel het pompoendeeg in vier en rol ze uit tot duimdikke strengen. Versnijdt tot gnocci van ongeveer 1 cm. Bestuif ook je mes met bloem om kleven tegen te gaan.
7. Knijp de deegkussentjes lichtjes samen tussen duim en wijsvinger zodat ze wat bol komen te staan.
8. Breng gezouten water aan de kook en houd het tot net aan het kookpunt. Laat er voorzichtig enkele gnocci in glijden. Roer heel even met een spatel door het water om te vermijden dat de gnocci op de bodem blijven plakken. De gnocci zijn klaar als ze komen bovendrijven (na 4-5 minuten). Haal ze er voorzichtig uit met een schuimspaan en houd ze apart, op een verwarmd afgedekt ingeolied bord. Herhaal dit tot alle gnocci gegaard zijn.
9. Rook de eend. Bedek de bodem van een (afsluitbare) barbecue met hooi en steek die in brand. Leg de eend op het barbecuerooster en sluit de barbecue zodat de vlammen doven maar de rook wel in de afgesloten barbecue blijft. Rook op deze manier 5 à 10 minuten, al naargelang hoe intens je het rookaroma wil. Snijd de filets van het karkas en laat de filets op een warme plek rusten tot het tijd is om te dresser.
10. Dresseer zoals op de foto.