

# Gerookte eendenborst met creme cassis saus (A) en gerookte tonijn met soja saus (B)

14 oktober 2024 – Gilbert en Leo

In dit document zitten 2 bereidingen. Zie titel.

A Gerookte eendenborst met creme cassis saus



## 1 Ingrediënten (voor 16 personen)

2 Eendenborsten

2el Noilly Prat

4el Olijfolie van de Jos

enkele takjes dille of bieslook

2 el Chardonnay Azijn Balsamico

snuifje zout

10 el Crème De Cassis saus

Maizena maiszetmeel

2el honing

## **2 Bereiden**

### **2.1 De Saus**

Meng de Chardonnay azijn met de olijfolie, de cassis saus, Noilly Prat , en de honing.

Voeg een snuifje zout aan toe en eventueel wat honing of cassis saus afhankelijk van uw smaak

Deze saus wat indikken.

Los 1tl Maizena maiszetmeel eerst op in +/3 el van de koude saus.

Verwarm de rest van de koude saus en voeg er het maizena mengsel toe.

Breng aan de kook voor een paar seconden..

Laat de saus 1 uurtje trekken tot koud

### **2.2 De Eendenborsten**

2 eendenborsten

Controleer vooral even de eendenborsten. Snij het bloedvatje weg dat midden op de vleeskant zit, en verwijder eventuele vliesjes. Gebruik een scherp koksmes.

Verwijder de vetrand die aan de filet vastzit weg. Controleer ook of er nog restjes van de van de eend achterbleven. Pluk ze weg met een keukenpincet.

### **2.3 De eendenborsten pekelen**

Bereiding

Breng 0.5 liter water aan de kook in een roestvrij stalen pan, los het Zee Zout hier al roerende in op, en voeg de Zwarte Peper Korrels, Kruidnagel en Laurier toe.

Laat rustig afkoelen zodat de smaak van de specerijen maximaal in de pekel kan trekken.

Giet de afgekoelde pekel in de pan of plastic bak waarin je het vlees gaat pekelen, en voeg 1.5 liter (ijs)koud water toe.

Het pekelen kan beginnen

Leg de borsten voor 4 uur in de pekel

De borsten uit de pekel halen en afdrogen

### **2.4 Eendenborsten roken**

Roken in 4 stappen met de rookset van Demeyere.

Gelieve eerst de pan voor te verwarmen op een hoge instelling.

Na enkele minuten, neem een vork en laat een paar druppeltjes water vallen in de pan.

Wanneer de druppeltjes neervallen en onmiddellijk bolletjes vormen die rondspringen in de pan is de juiste temperatuur bereikt.

Verminder op dat ogenblik de intensiteit van het fornuis met +/- 50% en strooi twee eetlepels houtschilfers in de pan.

Plaats de bijgevoegde rookkamer in de pan boven de houtschilfers

Deze rookkamer dient als bescherming tegen eventuele afdruppelingen en is voorzien van rookgaten die de rook zijdelings doorlaten.

Plaats de stoomrooster in de pan.

Hierop kunnen de gerechten gerookt worden.

Verminder ook nogmaals de intensiteit van het fornuis tot +/- de laagste stand.

Plaats de borsten in de rookpan en plaats tot slot het deksel op de pan.

Laat de borsten +/- 10 minuten roken, dan omdraaien en nog +/- een 5 tal min laten roken.

### **2.5 Opdielen**

De gerookte borsten in kleinere stukjes snijden en op een bordje presenteren met de soja saus en stukjes bieslook of op een eetlepel leggen.

Verminder ook nogmaals de intensiteit van het fornuis tot +/- de laagste stand.

Plaats de steaks in de rookpan en plaats tot slot het deksel op de pan.

Laat de steaks +/- 15 minuten roken.

Opdiene.

De gerookte borsten in kleinere stukjes snijden en op een bordje presenteren met de soja saus en stukjes bieslook of op een eetlepel leggen.

## B Gerookte tonijn met soja saus



### 1 Ingrediënten: (voor 16 personen)

3 tonijn steaks (verse of uit den diepvries) - Indien uit diepvries ze eerst op voorhand laten ontdooien en droog deppen.

4el olijfolie van de Jos

2 el Chardonnay Azijn Balsamico

10 el soja saus

2el honing

2el Noilly Prat

enkele takjes dille of bieslook

snuifje zout

Maizena maiszetmeel

## **2 Bereiden**

### **2.1 De Soja Saus:**

Meng de Chardonnay azijn met de olijfolie, de soja saus, Noilly Prat en de honing.

Voeg een snuifje zout aan toe en eventueel wat honing of soja saus afhankelijk van uw smaak.

Deze saus wat indikken:

Los 1tl Maizena maiszetmeel eerst op in +/3 el van de koude saus.

Verwarm de rest van de koude saus en voeg er het maizena mengsel toe.

Breng aan de kook voor een paar seconden.

Laat de saus 1 uurtje trekken tot koud.

### **2.2 De tonijn steaks**

Indien uit den diepvries ze eerst op voorhand laten ontdooien en droog deppen.

De steaks pekelen en roken

### **2.3 Gekruide Pekel**

#### **Ingredienten**

1/2 heet water	1 eetlepel kruidnagel
4 eetlepels zeezout	5 blaadjes laurier
1 eetlepel zwarte peperkorrels	1,5L ijskoud water

#### **Bereiding:**

Breng 0.5 liter water aan de kook in een roestvrij stalen pan

Los het zeezout hier al roerende in op, en voeg de zwarte peperkorrels, kruidnagel en laurier toe.

Laat rustig afkoelen zodat de smaak van de specerijen maximaal in de pekelen kan trekken.

Giet de afgekoelde pekelen in de pan of plastic bak waarin je het vlees gaat pekelen, en voeg 1,5 liter (ijs)koud water toe.

Het pekelen kan beginnen. Leg de steaks voor 4 uur in de pekelen

De steaks uit de pekelen halen en afdrogen

## **2.4 Tonijn Steaks roken**

Roken in 4 stappen met de rookset van Demeyere

Gelieve eerst de pan voor te verwarmen op een hoge instelling.

Na enkele minuten, neem een vork en laat een paar druppeltjes water vallen in de pan.

Wanneer de druppeltjes neervallen en onmiddellijk bolletjes vormen die rondspringen in de pan is de juiste temperatuur bereikt.

Verminder op dat ogenblik de intensiteit van het fornuis met +/- 50% en strooi twee eetlepels houtschilfers in de pan.

Plaats de bijgevoegde rookkamer in de pan boven de houtschilfers.

Deze rookkamer dient als bescherming tegen eventuele afdruppelingen en is voorzien van rookgaten die de rook zijdelings doorlaten

Plaats de stoomrooster in de pan.

Hierop kunnen de gerechten gerookt worden.

Verminder ook nogmaals de intensiteit van het fornuis tot +/- de laagste stand.

Plaats de steaks in de rookpan en plaats tot slot het deksel op de pan.

Laat de steaks +/- 10 minuten roken, omdraaien en nog eens een +/- 5 min roken

## **2.5 Opdiene**

De gerookte steaks in kleinere stukjes snijden en op een bordje presenteren met de soja saus en stukjes bieslook of op een eetlepel opdienen.