

## Wilde eend met citrusvruchten en gember

### Nodig

2 wilde eenden (te koop bij de beter poelier)

### Voor de pannenkoeken:

100 g patisseriebloem

250 ml melk

1 eidooier

1 el olie (zonnebloem of arachide)

3 blokjes gekonfijte gember, in schijfjes

2 roze pompelmoezen

2 appelsienen

2 mandarijntjes

1 limoen

0,5 mango, in schijfjes (optioneel)

2 el kristalsuiker

3 scheutjes water

1 scheutje kruidenazijn

300 ml wildfond

1 el maïszetmeel

1 duimgroot stuk gember, geschild en geraspt

1 kl gembersiroop (uit het potje met de gekonfijte gemberblokjes)

1 tl chilisaus

boter

versgemalen zwarte peper – zout

## **Bereiden**

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat een klontje boter bruisen in een gietijzeren braadpan en kleur hierin de eenden kort aan. Zet het deksel op de braadpan en plaats 30 minuten in de oven.

Check voor de zekerheid na 20 minuten of de eend nog niet gaar is. De eend mag nog een beetje rosé zijn.

Meng voor het pannenkoekenbeslag de bloem met de melk. Roer de eidooier en de olie eronder. Breng verder op smaak met een snuifje zout en voeg de gemberschijfjes toe.

Schil de pompelmoes boven een grote kom (zodat je het sap opvangt) en snijd de partjes tussen de witte velletjes uit. Doe hetzelfde met de appelsien, het mandarijntje en de limoen. Versnijdt de limoen maar voor de helft in partjes zodat je de rest van de limoen straks kan uitknijpen om de saus aan te zuren. Meng als laatste de schijfjes mango onder de citrusvruchten.

Breng voor de saus het water met de kristalsuiker aan de kook en laat karamelliseren. Blus met een scheutje kruidenazijn.

Breng al roerend terug aan de kook met een extra scheutje water. Giet de wildfond erbij. Leng aan met het sap dat onderaan in de kom met citrusvruchten zit en laat inkoken.

Smelt ondertussen een klontje boter in de pan en bak hierin vier pannenkoeken.

Werk de saus verder af. Los hiervoor het maïszetmeel op in een scheutje water. Klop onder de saus en laat indikken.

Haal de saus van het vuur en roer de geraspte gember erdoor. Breng verder op smaak met de gembersiroop, een kneepje limoensap en enkele druppels chilisaus. Doe het fruit erbij en kook de saus even terug op.

Haal de eenden uit de oven. Versnijdt de eend en haal de filet eruit. Verwijder het vel en snijd de filet in schijfjes.

## **Serveren**

Verwarm vier borden voor. Leg op elk bord een pannenkoek.

Verdeel hierover de schijfjes vlees en werk af met de saus.