

Wilde eend met witloof en schorseneren



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 wilde eenden
- 4 stronkjes grondwitloof
- 4 schorseneren
- 20 plakjes pompoen (butternut)
- 4 dl wildfond
- 2 dl room
- 200 gram boter
- 1 el bloem
- 1 citroensap
- 1 snuifje Suiker

Bereiding

Doe het witloof in een pannetje met wat boter, water en zout, leg er een boterpapiertje op en laat gaarstoven op een laag vuur.

Haal uit de pan en laat uitlekken.

Boen de schorseneren schoon en schil ze, op één exemplaar na.

Snij de gekuiste schorseneren in stukjes van +/- 1 cm.

Breng water aan de kook, vermeng 1 eetlepel bloem met het citroensap en doe dat bij het water.

Kook de stukjes schorseneer beetgaar en laat afkoelen in het kookvocht.

Steek rondjes uit de pompoen en stoof ze gaar in een pan met boter, water, zout en een snuifje suiker.

Kruid de eenden met peper en zout en bak ze aan. Laat ze nog ongeveer 10 min. garen in een voorverwarmde oven

op 180 ° en laat daarna nog even rusten.

Roed de bakresten van de pan los met de wildfond, zeef deze jus en laat inkoken.

Bak de witloofstronkjes in boter en verdeel in stukken.

Laat de room tot de helft inkoken, kruid met peper, zout en nootmuskaat, voeg de uitgelekt schorseneren toe en breng op smaak.

Snij de laatste schorseneer in lange linten en frituur deze in hete olie.

Verwijder het vel van de eend en snij in plakjes.

Verdeel over de voorverwarmde borden en leg er de groenten omheen.

Werk af met de gefrituurde schorseneer en lepel er wat saus over.