

Eendenborstfilet met hartige groentjes, notenpuree en een peperkoekje



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 eendenborstfilet
- 1 demi-glace van wild
- 1 groene boontjes
- 1 knolselder
- 1 raapjes
- 1 tomaten
- 1 sjalot
- 1 walnoten
- 1 aardappelen
- 1 boter, ei, notenolie
- 1 nootmuskaat, tijm, peperbolletjes
- 1 champignons, Parijse

Voor het peperkoekje:

- 2 eiwitten
- 50 gram bloedsuiker
- 50 gram bloem
- 50 gram boter
- 1 mignonette van peper
- 1 pistachenoten

Bereiding

Walnoten cutteren en mengen met klassieke aardappelpuree, notenolie toevoegen

Groentjes garen al dente, boontjes in lengten van 4 cm snijden, overige groenten in dobbelsteentjes. Stoven

in boter met sjalot en looksnippers, peper en zout

Voor de saus: parures van groenten met sjalot sauteren samen met de champignons, licht flamberen met calvados, bevochtigen met de demi-glace van wild, beetje room toevoegen en laten reduceren, door een tamis a saus gieten, monteren met boter.

Van het vel van de eendenborsten reuzel maken, borsten in de reuzel aanschroeien, afbakken omgevingstemperatuur 180 gr, kern 47 graden.

Dresseren in ringen naar keuze

Voor het peperkoekje :

Wit van ei met de bloedsuiker tot een gladde massa kloppen, dan de bloem doorkloppen, dan de gesmolten boter en de mignonnette toevoegen en 1 uur in de frigo laten rusten

Afwerking:

Uitsmeren op de bakmat, overstrooien met gecutterde pistachenoten en afbakken op 185°

Krullen in de goutière