

Rode biet met eendenrillette



Ingredienten

BLAADJES VAN RODE BIET:

- 50 g eiwitten
- 50 g boter
- 50 g zusto
- 45 g bloem
- 5 g bietenpoeder
- 4 g Zout

rillettes eend:

- 1 st eendenbout

Bereiding

rillettes:

Cutter het zeezout met de peper, suiker, korianderzaad, jeneverbessen, rozemarijn, tijm en laurier.

Leg de eendenbout in een ovenschaal, bedek deze met het gekruide grof zeezout

Laat een nacht rusten in de koelkast

Haal de eendenbout uit de koelkast en spoel ze af.

Leg ze terug in een ovenschaal, voeg aromaten toe

Voeg eendenvet toe totdat de eendenbout helemaal onder staat

Konfijt in de oven gedurende 4 uur op 100° in het eendenvet.

Haal het vlees van de bout, trek het in draadjes.

Doe het vlees in een steriliseerbokaal overgiet met eendenvet

Zet in de koelkast

Blaadjes van rode biet:

Verwarm het eiwit tot 40°C. Verwarm de boter tot deze licht begint te kleuren.

Meng zusto, bloem, bietenpoeder, zout en eiwit met de boter en roer goed door.

Strijk het beslag uit op de sjabloon. Verwijder de sjabloon en bak gedurende 8 minuten op 150°C.

Amuse:

Strijk de rillettes van eend en de paté uit op de sjabloon. Verwijder de sjabloon en zet de rillettes en paté blaadjes in de koeling of vriezer.

Snijd de witlof in een fijne julienne en laat deze karamelliseren met een klein beetje suiker. Breng de witlof op smaak met zout.

Bouw nu de amuse op: een bietenblaadje, het blaadje van rillettes, de gekarameliseerde witlof, het blaadje van paté en bovenop weer een bietenblaadje.

Serveer direct.

 

bron: <https://www.foodxperience.com/recept/blaadjes-rode-biet-eend>)