

BOERENEEND MET OLOROSO SHERRY MET SZECHUAN PEPER EN HAZELNOOT

INGREDIËNTEN

10 st boereneendenfilet – schoongemaakt \ **4 dl** Oloroso sherry \ **2 dl** Pedro Ximénez sherry \ **3 g** knoflookpuree \ Szechuan peper uit de molen \ **10 g** hazelnoten – gevlied, geroosterd en gemalen \ fleur de sel \ peterselie \ **10 st** grote aardappelen \ **4 dl** ganzenvet \ **1 takje** rozemarijn \ **2 takjes** tijm \ **2 tenen** knoflook \ **4 st** artisjokkenbodem \ **1 st** Granny Smith \ **3 dl** CHEF® Natural Gevogeltesfond \ olijfolie \ crème fraîche \ **20 st** meloesuitjes \ **5 g** sushi azijn \ **10 g** honing \ **2 takjes** tijm geritst \ zwarte peper \ **1,5 dl** CHEF® Natural Gevogeltesfond \ **2 st** eenden karkassen en halzen \ **1 st** ui \ **2 g** Szechuan peper – gekneusd \ **1 dl** Oloroso sherry - Rio Viejo \ **1 dl** Pedro Ximénez sherry \ **2 dl** CHEF® Natural Kalfsfond \ **2 dl** CHEF® Natural Gevogeltesfond

BEREIDING

Bereiding boereneend: kook de 4 dl Oloroso en de 2 dl Pedro Ximénez sherry in tot er een nog net lopende stroop ontstaat • bak de eendenfilets op de vette zijde in een droge bakpan goudbruin • neem hiervoor de tijd: hoe langzamer het gaat, hoe meer vet uit de huid smelt, hoe beter het eindresultaat • draai de eend om en bak heel kort • haal de eend uit de pan en dep de borst zo droog mogelijk • smeer het vel met de achterkant van een lepel heel dun in met de knoflookpuree en daarna met de ingekookte sherry • blijf smeren tot de knoflook en de sherry in de huid zijn gemasseerd • maal hierop een beetje Szechuan peper en bestrooi met het hazelnootgruis • gaar de eend gedurende 5 minuten in een oven op 160 °C • haal uit de oven en laat ten minste 5 minuten rusten • warm de eend eventueel een klein beetje bij en bestrooi met de gehakte peterselie en fleur de sel • **ganzenvet fondant aardappel:** steek met een ronde steker 10 schijven van 2 cm dik uit de aardappelen • schik deze in een passende pan • overgiet de schijven met het ganzenvet en een scheutje water • voeg de knoflookteen, tijm, rozemarijn en zout naar smaak toe • laat op laag vuur – tegen de kook aan – zachtjes garen gedurende 20 minuten • bak in ganzenvet op beide kanten goudbruin • **artisjokkenpuree:** maak de artisjokbodem schoon, snijd in gelijke stukken en zet aan in olijfolie • blus af met gevogeltesfond • voeg knoflook en appel in stukjes toe • gaar tot alle vocht is verdampt • pureer in de Magimix • wrijf het mengsel door een haarzeef en breng op smaak met crème fraîche en zout • houd warm • **meloesuitjes:** blancheer de uitjes en maak ze schoon zonder de wortel te verwijderen • doe de uitjes in een passende pan en zet net onder in gevogeltesfond • voeg de sushi azijn, honing, tijm en zwarte peper toe en stoof de uitjes gaar • laat het vocht langzaam verdwijnen tot de uitjes mooi geglaceerd zijn • voeg zout naar smaak toe en houd warm • **eendenjus:** verdeel de karkassen en de halzen van de eend in stukken en rooster bruin in een scheut olijfolie • voeg de gesneden ui toe en bak even mee • blus af met de twee soorten sherry • voeg de Szechuan peper, kalfsfond en gevogeltesfond toe en laat gedurende twee uur langzaam trekken tot een mooie jus • passeer en reduceer • voeg zout naar smaak toe • serveer met artisjokkenpuree, in ganzenvet gegaarde aardappel, kleine uitjes en wat eendenjus met Oloroso sherry.

