

Krokante eendenborst met een saus van fenegriek

(Recept voor 10 personen)

Ingrediënten eendenborst:

- 10 st barbarie eendenborstfilet
- zout & peper
- 2 dl honing
- diverse groenten garnituren

Ingrediënten saus van fenegriek:

- 200 g mirepoix
- 250 g witte uien
- 100 g sjalot
- 2 takjes tijm
- 2 st laurier
- 8 st peperkorrels (gekneusd)
- 100 g fenegriek
- 2 takjes rozemarijn
- 8 dl rode wijn
- 100 gr boter
- 4 dl CHEF Natural Fond Demi Glace

Bereiding eendenborstfilet:

- Pareer de eendenborstfilets en snijd het vel kruislings in.
- Zout en peper de filets.
- Leg de filets met de velkant in de honing.
- Braad de eendenborstfilets aan.
- Plaats deze in de oven op 80 °C tot de eend rosé is.

Bereiding saus van fenegriek:

- Groenten en kruiden aanzetten zonder te kleuren en eventueel wat afsnijdsels van de eend meebakken.
- Aflussen met de rode wijn en reduceren tot 1/3 deel.
- Voeg de CHEF Demi Glace toe.
- Laat de saus reduceren tot de gewenste dikte.
- Passeer de saus.
- Breng de saus op smaak met peper en zout uit de molen.
- Monteer de saus op met koude boter.
- Serveer de eendenborstfilets met de saus van fenegriek.



Hertensukade met wildjus

(Recept voor 10 personen)

Ingrediënten

- 2,5 kg hertensukade
- 1,6 dl MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Wildfond
- 1 st ui
- 1 st wortel
- 1 st prei
- 3 st pastinaak
- 500 gr spruitjes
- 3 st laurierblaadjes
- 4 st kruidnagels
- 6 st peperkorrels
- 1 st steranijs
- 10 st jeneverbes
- 250 gr roomboter
- 8 st vastkokende aardappels
- peper

Bereiding

- Pareer de sukade en schroei deze aan beide zijden aan.
- Maak de ui, prei en wortel schoon en snijd deze fijn als bouquet.
- Voeg de kruiden en het bouquet toe aan de sukade en fruit deze er kort mee aan.
- Blus de sukade af met de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Wildfond en stoof de sukade langzaam gaar.
- Kook puree van de pastinaken en blancheer de spruiten.
- Maak van de aardappeltjes cilindertjes en vul deze met puree van de afsnijdsels.
- Haal de sukade uit het vocht als deze gaar is, zeef het vocht en reduceer dit tot jus.
- Snijd de sukade in porties en serveer deze met het garnituur.

