

Gebraden wilde eendenborst met bospaddenstoelen – portosaus – aardappelgratin

Ingrediënten (4 pers)

- 4 of 8 wilde eendenborsten afhankelijk van het gewicht -0,5 kg bospaddenstoelen
- 1 bakje tuinkers -100 g wortelen
- 100 g uien -Selderblaren
- 1 dl demi-glace (=soort basissaus) -100 g roomboter
- 0,8 kg aardappelen -75 g gemalen gruyère kaas
- Beetje gehakte peterselie -Scheutje rode porto (tawny)
- 0,6 l melk -0,1 l room
- Zout, peper van de molen en muskaatnoot

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

Werkwijze:

-aardappelen schillen, ontpitten, wassen en in schijfjes van 2 à 3 mm dikte snijden (émincer). Vuurvaste schotel beboteren en de aardappelschijfjes er dakpansgewijze in schikken (à cheval). Per laag kruiden met zout, peper en muskaatnoot. Volgende laag aardappelen in tegenovergestelde richting op de vorige leggen en de volgende weer in de richting van de eerste laag. Het mengsel van melk en room erop gieten en bestrooien met gemalen kaas. Men mag ook reeds wat gemalen kaas tussen de lagen doen. Enkele nootjes boter erop en in oven van 200°C gedurende ong. 50 min.

-tuinkers wassen en zaadjes verwijderen

-champignons reinigen, evt. kleiner snijden en op het laatste moment kort bakken in boter, kruiden met zout en peper van de molen, van het vuur af en bestrooien met beetje gehakte peterselie.

-eendenborsten op de velkant eerst mooi bakken, omdraaien en deze zijde kruiden. Als tweede zijde gebakken is weer omdraaien en kruiden. De klein gesneden wortel, ui en selderblaren toevoegen. Het geheel met pan naast de aardappelen in oven plaatsen (wel afdekken met alu-folie en eens arroseren, het vlees moet nog erg zacht zijn als je erop drukt, rosé). Ook opletten dat de steel van de pan in de oven mag! Na gaartijd, vlees uit de pan nemen en de braadsappen loskoken door toevoeging van de porto en demi-glace. Alles even opkoken, afsmaken en indien nodig lichtjes bijbinden met opgelost maiszetmeel. Saus zeven door fijne sauszeef.

Dresseren: eendenborst in médaillons snijden en onderaan op bord schikken, gedeeltelijk napperen met de saus, aardappelgratin uitsteken en links bovenaan schikken, de champignons of groenten komen rechts bovenaan, de tuinkers tussenin.