

Gebakken eendenborst

met geblakerde spitskool en een spicy ansjovis crème

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten

- 2 stuks eendenborst
- ¼ sinaasappel rasp
- 2 takjes tijm
- ½ stuks spitskool
- 1 klont boter
- 100 ml. crème fraîche
- ½ stuk Spaanse peper
- 1 teen knoflook
- Ansjovisfilets
- ¼ citroen
- 400 gr. rozeval aardappelen
- 1 tl. gerookt paprikapoeder

Bereidingswijze

Eendenborst

1. Snijdt met een scherp mes de vetlaag van de eendenborsten kruislings in.
2. Rasp de schil van de sinaasappel en ris de tijmtakjes.
3. Breng de eendenborsten op smaak met peper, zout, sinaasappelryasp en de tijm.
4. Leg de eendenborsten naast elkaar in een vacumeerzak en vacumeer ze in de vacuüm machine.
5. Zet de sous-vide¹ stand van de oven op 5°C, leg de vacumeerzak met de eend in de oven en stel de kooktijd in op 1 uur.
6. Verwarm een pan/teppanyaki op bakstand/frying sensor ² stand 4. Wacht tot de pan op temperatuur is.
7. Bak de eend op de vet kant tot krokant en bak de andere kant ook bruin.
8. Haal de eend uit de pan en trancheer deze in mooie plakjes.

Spicy ansjovis crème:

1. Doe de crème fraîche, samen met de ansjovis, knoflook, citroen en rode peper in een staafmixerbeker en pureer deze glad met een staafmixer.
2. Schep de crème in een spuitzak en bewaar tot gebruik.

Spitskool & Rozeval aardappelen

1. Snijd de spitskool in 4 gelijke parten en laat de 'kern' aan de spitskool zitten.
2. Bak de spitskool in roomboter om en om tot goudbruin en leg de spitskool naast elkaar in een ovenschaal.
3. Verwarm de oven voor op circulatie-grill 230°C met gemiddeld stoom³.
4. Snijd de aardappel in lange driehoekige 'wedges' en doe ze in een kom tezamen met de olijfolie, peper, zout en het gerookte paprikapoeder.
5. Schep de aardappel goed door en leg ze – aan een kant – op een bakplaat bekleed met bakpapier.
6. Schuif de plaat in het midden van de oven en rooster de aardappeltjes gaar in 15 – 20 minuten.
7. Wijzig de ovenstand en verwarm de oven voor op de grillstand 3.
8. Zet de spitskool naast de aardappelen en grill de spitskool tot donkerbruin. Let op dat de spitskool en de aardappelen niet te donker worden.

Gebakken eendenborst

met geblakerde spitskool en een spicy ansjovis crème

Opmaken en serveren

1. Leg de aardappeltjes met de spitskool op een bord en besprenkel de spitskool met de crème.
2. Leg de getrancheerde eend op de groenten en aardappeltjes.

TIPS

- ¹ Kies de automatische sous vide stand van de stoomoven
- ² Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 4
- ³ Gebruik de stoomtoevoeging functie en zet die op de gemiddelde stand