

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten geroosterde knolselderij

- ½ knolselderij
- 3 takjes tijm
- 2 tenen knoflook

Ingrediënten tamme eendenborst

- 600 gram tamme eendenborst
- 1 takje rozemarijn
- 100 ml rode wijn
- 100 ml gevogeltefond
- 50 gram koude boter

Ingrediënten Puylinzen

- 150 gram Puylinzen (groen)
- 1 ui
- ¼ winterpeen
- 1 stengel bleekselderij
- 1 laurierblaadje
- 100 ml rode wijn
- 200 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel boter

Bereidingswijze

Knolselderij

1. Verwarm de oven voor op 'circulatiegrillen' met stoomtoevoeging 200°C ¹.
2. Snij de knolselderij in blokjes van 1x1 cm.
3. Pel de knoflook en snijd fijn.
4. Haal de tijm van de takjes en doe deze samen met de knoflook en knolselderij in een kom.
5. Voeg een scheutje olie, peper en zout toe en meng goed door elkaar.
6. Spreid de blokjes uit over een met bakpapier beklede ovenplaat en plaats op het bovenste rekje in de oven
7. Rooster de blokjes in ongeveer 6 minuten tot ze beetgaar en goudbruin zijn.
8. Houd warm tot gebruik ².

Puylinzen

1. Week de linzen een uurtje in lauwwarm water.
2. Schil de wortel, maak de ui schoon en ontdoe de bleekselderij van draden.
3. Snij alle groente in kleine blokjes (brunoise).
4. Verhit in een pan een scheutje (olijf)olie en fruit daarin de groente glazig.
5. Giet de linzen af, doe ze in de pan en fruit ze 30 seconden mee.
6. Blus af met de wijn en breng aan de kook.
7. Voeg dan de bouillon en laurier toe.
8. Laat ongeveer 30 minuten zachtjes koken met de deksel er half op, inductiestand 4.
9. Wanneer de linzen zacht zijn, giet het vocht af en zet apart tot we het gerecht opmaken.

Tamme eendenborst

1. Dep de eendenborst droog met een stuk keukenpapier.
2. Verwarm de oven voor op 150°C
3. Kruis het vet van de eend heel fijn in met een mes. Snijd niet door het vlees heen, het vlees mag niet te zien zijn.
4. Verhit een pan zonder boter of olie op inductiestand 7 ².
5. Bestrooi de eendenborst rondom met peper en zout.
6. Leg de eendenborst met de ingesneden vetkant naar beneden in de pan.
7. Verlaag de stand naar 5.5. Het vet zal nu uitbakken en de eend wordt in zijn eigen vet gebakken.
8. Bak de eend rondom mooi bruin, laat hem dan op stand 4 nog 3-4 minuten rustig op de vetkant braden.
9. Leg de eendenborst in een ovenschaal en steek de kerntemperatuurmeter in het dikste stuk.
10. Stel de kerntemperatuur in op 51 °C.
11. Laat de eendenborst verder garen in de oven.
12. Houd het vlees warm wanneer het klaar is³.
13. Giet het merendeel van het vet uit de pan in een kommetje. Bewaar het om in te bakken of om zuurkool in te garen.
14. Blus de pan af met de wijn, breng aan de kook en laat even koken.
15. Voeg dan de gevogeltefond toe, breng opnieuw aan de kook en laat het geheel tot de helft inkoken.
16. Ris de blaadjes van de rozemarijntakjes af en snij ze heel fijn, voeg dan toe aan de pan. Laat de saus nu niet meer koken, maar houd wel warm.

Opmaken en serveren

1. Verwarm de borden voor ⁴.
2. Roer de boter door de linzen (wanneer te veel afgekoeld even opwarmen, maar niet meer laten koken).
3. Proef en breng op smaak met zout en peper.
4. Verwarm de saus maar zorg ervoor dat deze niet meer kookt.
5. Doe de koude boter erbij en blijf voortdurend roeren (dit heet monteren). Houd de saus warm.
6. Snijd de eendenborst in plakken.
7. Doe linzen op het bord, leg er plakjes eend tegenaan, blokjes knolselderij omheen en maak af met de saus.

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoeging in op de gemiddeld stand.

² Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 4.

³ Houd warm in de warmhoudlade op stand 3.

⁴ Drie manieren om de borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4.
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' op 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik.
- In de magnetron: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.