

Eend, macadamia en biet

Kolenboertje X The Lemon Tree

👤 4 personen ⌚ 4 uur 🔥 Complex

Ingredienten & benodigdheden

- 2 Eendenborstfilets
- Witlof (voor garnering)
- **Voor de Macadamia crème**
- 1 knolselderij (ca. 500 g), geschild en in blokjes gesneden
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 50 g macadamianoten (ongezouten en geroosterd)
- 200 ml groentebouillon
- 100 ml slagroom of plantaardige room
- 1-2 el olijfolie of boter
- Sap van een halve citroen
- Zout en versgemalen peper naar smaak
- Optioneel: een paar extra macadamianoten voor garnering
- **Voor de Rozebottle gel**
- 150 ml rozenbottelsiroop
- 50 ml water
- 2 g agar-agar (ongeveer 1 afgestreken theelepels)
- Optioneel: sap van een halve citroen (voor extra frisheid)
- **Voor de Jeneverbes olie**
- 200 ml neutrale olie (zoals druivenpitolie, zonnebloemolie, of een lichte olijfolie)
- 10-12 jeneverbessen
- Optioneel: een klein takje rozemarijn of tijm voor extra aroma
- **Voor de Bieten zoetzuur**
- 4 middelgrote rode bieten (ongekookt)
- 6-8 jeneverbessen
- 2 eetlepels appelazijn of rodewijnazijn
- 2 eetlepels honing (of ahornsiroop voor een vegan variant)
- 1 eetlepel olijfolie
- 100 ml water
- 1 laurierblad (optioneel)
- Zout en versgemalen peper naar smaak
- Verse kruiden voor garnering (bijv. dille, peterselie of tijm)

- **Voor eendenrillettes**
- 500 g eendenbouten (met vel en bot)
- 250 g eendenvet (verkrijgbaar bij delicatessenzaken of goed gesorteerde supermarkten)
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 1/2 tl gemalen piment
- Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 50 ml droge witte wijn of water (optioneel, voor het stoven)
- Rustiek brood en cornichons (kleine augurkjes) om te serveren
- **Benodigdheden**
- Skillet
- Spuitzakken (Verkrijgbaar in de supermarkt en kookwinkels)
- Knijpflesjes (Verkrijgbaar in kookwinkels)
- Kernthermometer
- Staafmixer of blender
- Sauspannetje voor de jus
- **Voor de eendenjus**
- 1 karkas van een eend (of 500 g eendenbotten)
- 2 sjalotten, grofgehakt
- 1 wortel, grofgehakt
- 1 stengel bleekselderij, grofgehakt
- 2 teentjes knoflook, ongepeld en geplet
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 100 ml droge rode wijn
- 500 ml gevogeltebouillon (of eendenbouillon, indien beschikbaar)
- 1 handvol hooi
- 1 el roomboter (voor het monteren van de saus)
- Zout en versgemalen zwarte peper



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

Bereiding

Bereiding van de Macadamia crème

Verhit de olijfolie of boter in een ruime pan en fruit de sjalot en knoflook op laag vuur tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de knolselderijblokjes toe en bak 2-3 minuten mee.

Giet de groentebouillon erbij, zodat de knolselderij net onderstaat. Laat dit 15-20 minuten zachtjes koken tot de knolselderij helemaal zacht is.

Voeg de slagroom en de geroosterde macadamianoten toe aan de pan. Pureer het mengsel met een staafmixer of in een blender tot een gladde crème. Voeg, indien nodig, extra bouillon toe om de gewenste consistentie te bereiken.

Roer het citroensap door de crème en breng op smaak met zout en peper. Proef en pas de smaak aan naar wens.

Bereiding van de Rozebottle gel

Meng de rozenbottelsiroop met het water in een kleine steelpan. Als je een frissere smaak wilt, voeg dan ook het citroensap toe. Proef en pas de verhouding aan naar jouw smaak.

Strooi de agar-agar gelijkmatig over het mengsel en klop goed met een garde om klontjes te voorkomen. Laat het mengsel 1-2 minuten staan.

Breng het mengsel al roerend aan de kook. Laat het ongeveer 1-2 minuten zachtjes doorkoken om de agar-agar te activeren.

Giet het warme mengsel in een platte schaal of kom en laat het volledig afkoelen. Het zal binnen 1 uur stevig worden.

Snijd de gestolde massa in stukken en pureer deze met een staafmixer of blender tot een gladde gel. Als de gel te dik is, voeg dan een klein beetje water toe en blend opnieuw.

Bereiding van de Jeneverbes olie

Kneus de jeneverbessen licht met een vijzel of de platte kant van een mes. Dit helpt de smaken vrij te laten komen.

Verhit de olie zachtjes in een steelpannetje op laag vuur (ongeveer 40-50 °C, niet heter, om de smaak te behouden). Voeg de jeneverbessen toe en laat de olie 20-30 minuten trekken. Roer af en toe.

Haal de pan van het vuur en laat de olie volledig afkoelen met de jeneverbessen erin.

Giet de afgekoelde olie door een fijne zeef of kaasdoek in een schone fles of pot. Dit verwijdert de jeneverbessen en eventuele stukjes.

Bereiding van de Biet zoetzuur

Schrob de bieten schoon en kook ze in hun schil in ruim water met een snufje zout tot ze zacht zijn (ca. 30-45 minuten, afhankelijk van de grootte). Laat ze afkoelen en pel de schil eraf. Snijd de bieten in dunne partjes, plakjes of blokjes.

Kneus de jeneverbessen licht met een vijzel of de platte kant van een mes. Dit helpt om de aroma's vrij te laten komen.

Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de jeneverbessen en, indien gewenst, het laurierblad toe en bak kort om de smaken los te maken (1-2 minuten).

Voeg de appelazijn, honing en water toe. Breng op smaak met een snufje zout en peper. Laat het mengsel 3-5 minuten zachtjes koken tot de vloeistof iets is ingekookt.

Voeg de gesneden bieten toe aan de pan met de marinade. Laat alles op laag vuur nog 5-10 minuten sudderen, zodat de smaken in de bieten trekken.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

Bereiding van de eendenborst

Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 graden, volledig direct.

Snijd de huid van de eendenborst in met een ruitjespatroon, zo voorkom je dat de filet tijdens het garen kromtrekt waardoor je veel vocht en dus smaak verliest.

Wrijf de huid in met wat onbewerkt zeezout.

Zet een skillet op het vuur en leg de eendenborst er met de huid naar beneden in. Omdat de huid veel vet bevat hoeft je geen olie of boter in de pan te doen.

Bak de eendenborst op de huid tot deze mooi goudbruin gekleurd en krokant is.

Draai dan de eendenborst om en gaat de eendenborst door tot een kerntemperatuur van 52 tot 54 graden in de kern.

Laat de eendenborst onafgedekt een paar minuten rusten.

Gebruik je een hele eend? Dan kun je van de bouten een eendenrillettes maken en van de overgebleven botten een heerlijke jus trekken. Indien je dat teveel werk vindt kun je de rillettes bij een goede slager of poulier halen, en de jus kun je maken van van een goede wild of gevogelte fond

Bereiding van de eendenrillettes

Verhit een grote braadpan op middelhoog vuur. Leg de eendenbouten met de velkant naar beneden in de pan en bak ze langzaam uit tot het vel krokant wordt en er vet vrijkomt. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Draai de eendenbouten om en voeg de fijngehakte sjalot, knoflook, tijm, en laurierblad toe. Giet eventueel de witte wijn of een scheutje water in de pan om wat stoom te creëren.

Zet het vuur laag en laat de eendenbouten met deksel zachtjes stoven gedurende 1,5 tot 2 uur, tot het vlees zo zacht is dat je het gemakkelijk met een vork uit elkaar kunt trekken.

Haal de eendenbouten uit de pan en laat ze iets afkoelen. Verwijder de botten en het vel, en trek het vlees met twee vorken uit elkaar in fijne stukjes.

Voeg piment, zout en peper toe aan het geplukte eendenvlees. Meng het vlees met het uitgelekte eendenvet.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

Het bord opmaken

Snijd de eendenborst in de breedte in plakjes van ongeveer 1/2 tot 1 centimeter. Neem 3 plakjes per persoon.

Maak het bord op met de verschillende componenten. Voor het beste resultaat bekijk je de video om te zien hoe Jelle dit doet.

Eet smakelijk!

TIP Wil je écht de magie van dit gerecht ervaren, dan is een bezoek aan The Lemon Tree zeker de moeite waard!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl