



Een herfstmenu bij uitstek: Gelakte eend!

Een wat uitgebreider gerecht deze keer: eend, gelakt met sherry en honig, met pompoen en sjalotjes. Bijna klassiek, maar toch weer net een beetje anders. Mathilde – al weer bijna een jaar lid van Cuisine Culinaire Purmerend – maakte er iets moois van: een gerecht met een prima smaakbalans.

Zelf maken? Zie hieronder Mathilde's recept voor het hoofdgerecht van een dinertje met vrienden op een knusse herfstavond:

- 4 tamme eendenborstfilets
 - Sherry (medium): 1/3 fles (lak voor de eend) en 1/3 fles voor de sherry saus
 - 5 grote tenen knoflook
 - 1 flespompoen
 - Evt. scheutje melk
 - Verse tijm, 2 takjes
 - Pistachenootjes ca. 100 gr. gepeld en grofgehakt
 - Zwarte peper, zout of grof zout naar smaak
 - Ronde sjalotjes (12 stuks)
 - Kippenbouillon – 1 blokje
 - Honing – 1 tl.
 - Water – 2,5 dl.
 - Zonnebloemolie ca. 1 eetlepel
 - Kalfsfond – halve pot
1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius. Haal de eendenborstfilets uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
 2. Doe voor de sherry lak de helft van de sherry in een steelpan en kook deze in totdat deze stroperig is geworden. Doe voor de sherry saus de kalfsfond met de rest van de sherry in een andere steelpan en kook deze 2/3 in met een takje tijm.
 3. Leg de knoflooktenen in de oven met schil en pof ze in ongeveer 8 minuten. Laat deze afkoelen in een schaalje.

4. Schil de pompoen, verwijder de pitjes, en snijd de pompoen in blokjes van ca. 5 bij 5 cm. Kook ze in een grote pan met water met zout tot ze zacht zijn.
5. Druk de knoflook uit hun schil en prak de gepofte knoflook fijn. Zet weg. Zet water op in een steelpan met het kippenbouillonblokje, breng aan de kook.
6. Schil de sjalotjes, maar snijd het stukje waar de worteltjes aan zitten niet weg (anders vallen ze uit elkaar tijdens de bereiding). Bak ze kort tot ze lichtbruin worden aan in een koekenpan met wat olie en glaceer ze met de honing. Doe ze vervolgens bij de kippenbouillon en voeg twee takjes tijm toe, kook ze totdat ze net gaar zijn.
7. Snijd de eendenborstfilets aan de vetkant in (in een ruitpatroon) en bestrooi met grove peper. Bak de eendenborstfilets aan op de velkant in twee niet ingevette hete koekenpannen (2 per koekenpan) en druk ze goed aan in de pan als je ze erin legt. Bak circa 5 minuten – na 3 minuten van hoog vuur (de velkant wordt dan mooi bruin), het gas terugzetten naar middelhoog vuur, en bak ze vervolgens kort op de andere kant (ca. 30 seconden). Haal ze uit de pan. Leg ze in een ingevette ovenschaal met de velkant naar boven.
8. Wrijf de velkant in met de fijngeknepte gepofte knoflook. En smeer ze vervolgens in met de sherry lak. Bestrooi ze vervolgens met de grofgehakte pistachenootjes. Plaats de ovenschaal 7 minuten in de oven. Haal ze uit de oven en laat de eendenborstfilets 5 minuten rusten onder aluminium folie.
9. In de tussentijd de pompoen pureren met een staafmixer tot een crème, evt. met een klein scheutje melk. Op smaak brengen met zout en peper.
10. Trancheer (snijd in plakken) de eendenborst. Maak het bord op met de pompoencrème, een paar sjalotjes en de plakjes eendenborst en bestrooi de eendenborst met grof zout en wat van de sherry saus.

Bon appetit!