

Bereiding

- Snijd de pootjes van de eenden af, bewaar deze voor een ander gerecht of voor het maken van wildbouillon. Smelt de boter in een ruime braadpan en braad hierin de eenden aan alle zijden bruin aan. Voeg ui, prei, wortel, tijm en rozemarijn toe en zet de pan 15 minuten in een oven van 200 °C. Neem daarna de pan uit de oven en laat de inhoud onder deksel een kwartiertje rusten.
- Verwijder het harde binnenste uit de witlof. Bewaar 20 witlofblaadjes en snijd het restant in kleine stukjes. Bak de stukjes in boter. Bestrooi ze met suiker, peper en zout. Bak de stukjes goudbruin en blus ze af met rode wijn. Voeg het gespleten vanillestokje toe en laat het vocht zachtjes inkoken. Voeg halverwege dit proces de witlofblaadjes toe, laat deze meegaren. Giet de witlof vervolgens op een zeef en vang het

kookvocht op in een pannetje. Kook het nog iets verder in. Neem de pan van het vuur en roer enkele vlokken koude boter door de saus.

- Schil de aardappelen en rasp ze in dunne reepjes. Spoel het zetmeel er af en droog ze met een keukendoek. Frituur de aardappelreepjes, bestrooi ze met wat grof zeezout en houd ze warm.
- Snijd de eendenborstfilets van de karkassen af. Verwijder het vel en snij de filets in dunne plakken.

Presentatie

- Schep de stukjes witlof op het midden van de borden. Rangschik de witlofbladeren er in bloemvorm omheen. Bedek ze met de plakjes eend. Schep de saus over en rond het gerecht en bekroon het met een schep gefrituurde aardappelreepjes.

Reefilet in speltkorstdeeg, met shiitake en eigen jus



Bereiding

- Schroei de ree filets dicht in hete boter. Bestrooi ze met peper en zout. Maak in de keukenmachine een farce van het schouder vlees met de room. Zweet de fijngesneden paddenstoelen en groenten licht aan in een klontje boter. Laat het mengsel afkoelen en meng het daarna door de farce.
- Spreid de plakken achterham uit en bestrijk ze met de ree farce. Leg de filets er op en rol ze op tot pakketjes.
- Kneed de ingrediënten voor het speltkorstdeeg tot een soepel geheel. Rol het deeg uit tot een plak van ½ cm dikte. Snijd hier vier lapjes uit en rol de reepakketjes daar in. Bak de rollen ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 225 °C, het deeg moet er goudbruin uitzien. Haal de pakketjes uit de oven en laat ze een kwartiertje rusten onder een deksel of folie.
- Hak de reeafsnijdsels en -beenderen fijn en bak ze op een hoog vuur aan, samen met de tomatenpuree, knoflook en rozemarijn. Aflussen met 2/3 van de rode wijn en zachtjes koken. Als er schuim ontstaat dit verwijderen met een schuimspaan. Na circa anderhalf uur de saus door een zeef drukken. Laat twee eetlepels suiker karamelliseren in een beetje water. Blus dit af met het restant van de rode wijn en de gezeefde jus. Laat de jus inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Ingrediënten

4 stuks ree filet van 100 gr. elk
250 gr. vlees van reeschouder, ontdaan van vliezen en pezen
50 cl. room
2 eetl. fijngesneden wortel, prei, knolselderij en knoflook
50 gr. eikenschorspaddenstoel (shiitake) of andere paddenstoel
4 plakken achterham
boter, peper, zout

voor de jus

botten en afsnijdsels van ree
1 eetl. tomatenpuree
1 teen knoflook
takje rozemarijn
5 dl. rode wijn

voor het speltkorstdeeg

500 gr. speltbloem (streekproduct- of biowinkel)
225 gr. harde bloem
1 dl. water
2 eieren
20 gr. zout
225 gr. roomboter
(dit levert voldoende deeg op voor meerdere bereidingen)

Afwerking

Snijd de reepakketjes elk in vier plakken en rangschik ze op de borden. Schep de jus er omheen. Geef er een puree bij van half aardappelen / half knolselderij en nog een seizoensgroente naar keuze.