

# MENU OKTOBER



## Wilde eend met vanille-portsaus, bereidingen van pompoen & gefrituurde schorseneren

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<b>Eend</b> 10 wilde eendenborsten 10 wilde eendenbouten 5 karkassen 60 g boter 60 g maisolie 2 wortels 2 preien 2 uien 2 teentjes knoflook zout & peper	<b>Eend</b> Verpak de eendenborsten in een vacuümzak en doe deze in de sousvide op 52 graden en laat zo lang mogelijk garen, in ieder geval 1,5 uur. Verhit de boter en olie in de grote soeppan en braad kort de eendenbouten rondom goudbruin. Haal de eend uit de pan.  Snijd alle groente grof met behoud van schillen en hak de knoflook grof. Fruit de groente in dezelfde pan als de eendenbouten en bak ook de karkassen mee op een hoog vuur. Zorg dat de groente en de karkassen kleuren.
<b>Vanille-portsaus</b> 250 ml rode port 500 ml wildfond 3 steranijs 2 takjes rozemarijn 2 ml vanille aroma (ca. ½ tl)	<b>Vanille-portsaus</b> Voeg de rode port, wildfond, steranijs, rozemarijn en het vanille aroma toe aan de pan met de groente.  Leg de bouten erbij en laat deze gaar worden. Kook het geheel in tot sausdikte en schenk door een zeef in een ander pan. Houd de bouten warm in de saus. Indien de saus te dik is, iets water toevoegen om de bouten zo lang mogelijk te laten garen.
<b>Zoetzure Pompoen</b> 1 flespompoen 500 ml appelazijn 100 ml water 600 g witte basterdsuiker 6 cm verse gemberwortel 2 kaneelstokjes 2 kruidnagels	<b>Zoetzure pompoen</b> Schil de pompoen en verwijder de pitten en draden. Snijd de pompoen in brunoise van circa 1 centimeter = even groot, dan worden ze gelijkmatig zacht. Breng de appelazijn met water en suiker aan de kook.  Schil en snijd de gember in plakken en voeg samen met kaneel en kruidnagel toe. Laat circa 5 minuten koken en voeg dan de pompoen toe. Schep geregeld om en houd alles circa 10 minuten tegen de kook aan.
<b>Pompoentoffee</b> 1 flespompoen 2 takjes Rozemarijn 50 g boter 200 ml room	<b>Pompoentoffee</b> Snijd de geschilde pompoen brunoise en rooster deze in de oven totdat deze blokjes lichtbruin zijn. Pak een pan en laat de pompoen met boter en de rozemarijnnaaldjes langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren.  Kook de room in een pannetje in tot circa de helft. Laat de room met de pompoen (zonder de rozemarijnnaaldjes) circa 10 minuten reduceren. Maal het zeer fijn met een staafmixer. Indien nodig; wrijf het geheel door een zeef. Bewaar warm in een spuitzak.

# MENU OKTOBER



<p><b>Schorseneren</b> 4 schorseneren</p>	<p><b>Schorseneren</b> Boen de schorseneren goed schoon en snijd met een dunschiller in lange repen. Frituur goudbruin en knapperig, Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> 50 g roomboter</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Haal de eendenborst uit de vacuümzak en dep droog. Bak in de filets op de velzijde kort aan. Let op: niet door laten garen!  Schep de zoetzure pompoen en een beetje (warm) vocht in het midden van het bord. Spuit dotjes pompoentoffee op het bord. Trancheer de eend dwars op de borst in dunne plakjes. Verdeel naast de pompoen, leg er een boutje naast en lepel de saus erbij. Garneer met de gefrituurde schorseneren.</p> 