



Canard met een bietengelei en peterseliewortelcrème

Benodigheden: 8 eendenborstfilets (Canard-380 gram), braadboter.

Crème: 1 kg peterseliewortels, 2 dikke aardappelen, 100 gram boter, zout, ½ liter gevogeltesfond, 200 cc melk, 200 cc room.

Bietengelei: 700 cc rode bietensap, 10 gram suiker, 50 gram rode wijnazijn, 10 gram agar-agar. Vier blokjes verse **Nashi-peer**, 1 doosje cressonnette, 50 gram gemalen koffie.

Halve liter eendensaus. Een kilo kastanje champignons.

Tien loempiavellen gevuld met 2 gesnipperde gefruite uien, 800 gram taugées, 1 kg fijn gehakte gefruite champignons, 1 teentje knoflook, scheut ketjap. Een ei.

Werkwijze: **Bietengelei** maken en deze ½ cm dik verdelen in een schaal. Na het opstijven in 40 repen van 4 mm breed snijden.

Crème: Peterseliewortels en de bonken schillen, wassen en in stukken snijden. Stoven in 100 gram boter, blussen met de fond, melk en room en ongeveer 30 minuten garen. Zeven en het vocht bewaren. Met de staafmixer pureren, evt. wat vocht erbij. Smaak controleren.

Loempia's: gesnipperde uien fruiten met de taugées. De goed fijn gehakte champignons apart fruiten en het vocht laten uitlekken. Bij elkaar doen en op smaak brengen met ketjap, knoflook en zout. Loempiavellen als een wybertje op de bank leggen en insmeren met losgeklopt ei, vulling verdelen, strak oprollen en frituren. Zijkanten wegsnijden en schuin trancheren. In de oven kort opwarmen.

Nashi-peren (Aziatische peer) schillen en in mooie blokjes snijden van 2 x 2 cm (4 p.p.) en vier minuten blancheren in een suikerstroop met wat citroensap.

Kastanje champignons ciseleren en kort bakken. **Cressonnette** knippen.

Eend: overtollig vet wegsnijden, kruiden en aan alle kanten dichtschroeien. Nog ongeveer 10 minuten verder garen in de oven van 200°C.

Opmaak: rechts op de koude borden, twee repen bietengelei met aan het einde van beide kanten, een blokje Nashi-peer en een takje cressonnette. Er naast een bolletje peterseliecrème. De zijkanten van de gebakken eendenfilet wegsnijden, dan in de lengte doormidden snijden en deze halve filet op zijn zijkant op het bord leggen met iets saus. Links op het bord, rechtop de halve loempia met ernaast de plakken kastanje champignons. Op de randen van de borden een streepje gemalen koffie trekken.

Noot: De twee repen gelei, 4 stukjes Nashi-peer, gemalen koffiebonen en cressonnette kunnen al voordat we aan tafel gaan op de borden gelegd worden.