



Eendenborstfilet gevuld met vijgen, schorseneren

Benodigheden: 10 eendenborstfilets, braadboter, 1 kg varkensnet (Crépinette), 10 vijgen, smaakstoffen, een eetlepel honing, 1 klein potje vijgenconfijt, Alles Binder.

$\frac{1}{2}$ kg schorseneren, azijn, meetlat, 2 liter melk.

Bodem van 4 dl. kookroom, 4 dl. melk, smaakstoffen, 10 gram Agar-Agar, 200 gram geraspte Parmezaan. **Twee plakken Parmaham p.p. Een potje gehakte truffel tapenade.**

Halve liter bruine saus. 2 doosjes **Sakura Cress**. **Drie dikke plakken zwarte wortelen.**

Werkwijze: **Schorseneren** wassen, schillen en gelijk onderdompelen in water met veel azijn. Twee liter melk tegen de kook brengen. Geschilde schorseneren in stukken van **4 cm lang** snijden. Ongeveer 20 minuten koken. Op een schaal leggen en **besprenkelen** met boter.

Wortelen goed wassen en in dikke plakken van 3 cm dik snijden en 10 minuten zachtjes koken met iets azijn in het kookwater.

Bodem: Kookroom met melk, zout, en agar-agar aan de kook brengen en op het laatste moment de geraspte parmezaan er door roeren.

Ovenplaat bedekken met **huishoudfolie** en de compositie een $\frac{1}{2}$ cm dik hierop storten. In de **koelkast plaatsen** en vervolgens in banen van **4 x 12 cm** snijden.

Dresseer vlak voor het serveren de **warme schorseneren** op de bodems, strooi er fijntjes de zeer fijn gehakte **truffel tapenade** en maakt het af met **2 plakken ham**.

Garneer met een takje **Sakura cress**. **Boven het bord drie stuks wortel leggen.**

Eend: vijgen schillen, in stukken snijden en garen in een casserole met iets boter, vijgenconfijt en honing.

Op smaak brengen, binden met alles binder en pureren met de staafmixer.

Eendenborstfilets voor 80% horizontaal doormidden snijden. Bestrooien met peper en zout, de filets insmeren met de vijgencompote, omwikkelen met de Crépinette en **acht minuten** aan beide kanten bakken.

Zijkanten wegsnijden, in de lengte doormidden snijden en op zijn kant op de borden leggen met **ernaast** een streep **bruine saus** en de **bodem** met de **schorseneren** en **plakken ham**.

Wijnsuggestie:



Pierre Baptiste Reserve Pays d'OC OGP syrah-Grenache

Deze Cuvée bestaande uit de Syrah en Grenache doet qua smaak niet onder voor een Prestigieuze Chateauneuf-du-Pape. De syrah brengt veel kracht en kruidigheid in de wijn en de Grenache verrijkt hem met sappigheid en rondheid. Een resultaat dat zeer indrukwekkend is. De wijn bevat duidelijke impressies van rood fruit zoals frambozen, aardbeien en kersen. De smaak is vol, zacht en imponerend met de weelde die we kennen van vele Chateauneuf-du-Papes dankzij de zes maanden houtlagering. De wijn heeft een lange, frisse afdronk, die wordt gekenmerkt door veel fruitigheid en kracht.