



Wilde eend met chocolade en bloedworst

Datum: 09-01-2017
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 wilde eenden
- 6 sjalotten, gesnipperd
- 4 stukjes steranijs
- 10 blaadjes laurier
- 8 dl gevogeltefond
- 4 dl witte wijn
- 4 blokjes bittere chocolade (85% cacao)
- 2 klonten roomboter (koelkasttemperatuur)
- 8 dikke plakken bloedworst
- 2 kg aardappelen
- 150 g boter
- 0,5 l melk
- nootmuskaat
- 300-500 g spuitjes

Bereidingswijze:

Snijd eerst de pootjes van de eend en vervolgens de borstfilets. Weet u niet hoe dat moet, vraag dan uw plaatselijke wildleverancier om assistentie. Hak het resterende karkas in grove stukken. Kruid de boutjes met zout en peper en bak ze met de karkasstukken bruin in wat olie. Bak ook de sjalotten, steranijs en laurierblaadjes even mee en giet daarna de fond en de wijn erbij. Laat met het deksel erop ongeveer 2 uur pruttelen op de kleinste pit. Haal de boutjes uit pan en zeef de saus (gooi het karkas en kruiden weg). Doe de saus in een sauspannetje en kook in totdat ongeveer een derde van het vocht is overgebleven. Doe tot slot de chocolade en een koude klont boter bij de saus, en klop goed door met een garde.

Kruid de borstfilets met zout en peper en bak ze mooi rosé in olijfolie, 3 tot 4 minuten op de vel kant, 1 minuut op de vleeskant. Laat even rusten onder aluminiumfolie. Bak ook de gestoofde boutjes nog even samen met de bloedworst om en om krokant. Snijd de filets in dunne plakjes, en leg in een waaiertje op warme borden. Plakje bloedworst ernaast, daar het boutje kunstig bovenop, en de saus er in artistieke halen omheen. Misschien nog een dot aardappelpuree erbij, en hier en daar een beetgare spruit.

Aardappels schillen en in stukjes snijden, in water met wat zout aan de kook brengen, gaar laten koken, afgieten en meteen pureren. Boter en hete melk toevoegen. De pan op het vuur zetten en de puree kloppen tot ze smeug is. Met zout en nootmuskaat op smaak brengen.

Spruitjes schoonmaken en afhankelijk van de dikte 10-12 minuten in ruim water met zout laten koken.