

# Tarte tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus

Datum: 20-03-2024
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

**Tarte tatin:**
- 500 ml rode port
- bladerdeeg
- 40 ml balsamico azijn
- roomboter
- 110 g rietsuiker
- 2 eitjes
- 15 sjalotten

**Bramensaus:**
- 300 g bramen
- 200 ml rode port
- 75 g rietsuiker
- kaneelstokje

**Pastinaak:**
- 800 g pastinaak.
- zwarte peper
- 2 knoflooktenen
- olijfolie

**Eend:**
- 1300 g eendenborstfilet
- peper
- zout

## Bereidingswijze:

**Tarte tatin:**
Kook in een pan de port en balsamico en de rietsuiker in tot het licht stroperig is. Pel de sjalotten en halveer ze, blancheer ze vervolgens 1 minuut in gezouten water. Voeg de geblancheerde sjalotten toe aan de portsiroop en laat rustig doorkoken, zodat ze de siroop absorberen. Steek met een steekvorm rondjes uit het bladerdeeg en prik met een vork enkele gaatjes erin. Bestrijk de bakvormpjes met roomboter en strooi er nog wat rietsuiker overheen, zeef de sjalotten uit de stroop en kook eventueel nog een beetje verder in. Leg de sjalotten in de bakvormpjes, en giet de ingekookte siroop er nog bij. Bestrijk de deegrondjes met losgeklopt ei en dek de sjalotten af met het deeg, stop de zijkanten van het deeg losjes in de vormpjes. Bak in de voorverwarmde oven op 200 graden ongeveer 20 min.

**Bramensaus:**
Kook alles samen in een pannetje een aantal minuten en haal vervolgens het kaneelstokje eruit. Draai de bramen door een zeef, voeg vervolgens weer het kaneelstokje toe en laat een aantal minuten doorkoken, passeer vervolgens de saus door een fijne zeef en zet weg.

**Pastinaak:**
Schil de pastinaken en snijd er mooi dikke frieten van. Blancheer ze in gezouten water en laat ze

goed uitlekken. Leg ze op een bakplaat met wat bakpapier en besprenkel met olijfolie en de gekneusde knoflooktenen. Breng op smaak met peper en zout.

**Eend:**
Snijd de eend op de vel kant in een ruitpatroon. Breng op smaak met peper en zout. Bak de eend aan op de vel kant in een droge pan en als deze mooi krokant is dan pas omdraaien. Haal van het vuur en gaar de eend verder in een voorverwarmde oven van 170 graden tot een kern temp. van 50 graden Haal uit de oven en laat een paar minuutjes rusten.

**Serveren:**
Keer de Tarte tatin om op het bord. Trancheer de eend en leg rondom de tatin. Verdeel de pastinaak frieten en de bramensaus rondom.