Eendenborst Saté met Portsiroop, aardappel gratin, spruitjessalade

Datum: 08-03-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eendenborst Saté met Portsiroop:
- 4 sjalotjes
- 3 eetlepel boter of margarine
- 4 dl gevogeltefond (pot à 380 ml AH)
- 4 dl Ruby port
- 8 eetlepels gembersiroop
- zout
- peper
- 4 tamme eendenborst met vel
- 12 plakjes ontbijtspek
- 16 satéstokjes

Aardappel gratin:
- 2 teentjes knoflook
- 5 dl melk
- 2,5dl slagroom
- nootmuskaat
- 4 stevige handperen
- 1 kg vastkokende aardappels
- 100 gr geraspte kaas
- 25 gr boter

Spruitjessalade:
- 800 g spruitjes
- 60 g walnoten
- 1 zakje verse bieslook
- 6 eetlepels (olijf)olie
- 2 eetlepels azijn
- 2 mespunten mosterd
- 2 mespunten suiker
- zout
- peper
- 200 g hamreepjes

Bereidingswijze:

Eendenborst Saté met Portsiroop:

Satéstokjes in koud water leggen. Sjalotje pellen en fijnsnipperen. In pan 1/2 eetlepel boter verhitten, sjalotje ca. 1/2 minuut fruiten. Fond toevoegen en 3 minuten op hoog vuur inkoken. Saus zeven. Port en gembersiroop erdoor roeren en op hoog vuur ca. 5 minuten inkoken. Op smaak brengen met zout en peper.
Vel van eendenborst verwijderen en eendenborst in 24 blokjes snijden. 8 Eendenblokjes met ontbijtspek omwikkelen. Aan satéprikker afwisselend blokje eend, blokje eend met spek en blokje eend rijgen.
Grill voorverwarmen op hoogste stand. Saté ca. 10 cm onder grill schuiven en in 7 à 8 minuten rosé grillen. Intussen siroop aan de kook brengen en vuur uitzetten. In wok of koekenpan rest van boter verwarmen. Siroop druppelsgewijs op saté en bord scheppen.

Aardappel gratin:

Oven voorverwarmen op 175 gr.
In pan met dikke bodem melk, slagroom, knoflook (pletten) een mespunt nootmuskaat, zout en peper naar smaak tegen de kook brengen. 5 Minuten laten doortrekken, knoflook eruit halen
Peren en aardappels schillen en in schijfjes snijden (klokhuis van peren verwijderen), in ingevette

ovenschaal laagjes aardappel en peer maken. Roommengsel in ovenschaal schenken en evenredig verdelen, kaas erover verdelen. Schaal in 1u 15 minuten in midden van oven zetten

Spruitjessalade:
Spruitjes schoonmaken. In pan met weinig water en zout spruitjes in ca. 10 minuten beetgaar koken. Walnoten fijnhakken. Bieslook fijn knippen. In een schaal olie, azijn, mosterd, suiker, zout, peper en bieslook tot dressing kloppen. Spruitjes, walnoten en hamreepjes erdoor scheppen.