Eendenborst met selderijpuree, pinda en mandarijn

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	20 Mins
Gaartijd	2 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Selderijpuree

500 g selderij

200 g aardappelen, kruimig kokend

200 ml melk

50 g boter

1 tl zout

De selderij en de aardappelen schillen en in kleine blokjes snijden. De selderij, de aardappelen en de overige ingrediënten in een vacuümzak doen en op niveau 2 vacuümeren. De zak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 86 °C gedurende 1 Hrs 45 Mins

zout

peper

nootmuskaat

De inhoud van de zak na het stomen pureren en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

Eendenborst

4 eendenborsten

1 bosje tijm

De huid van de eendenborst kruiselings insnijden, met de tijm in een vacuümzak doen en op niveau 2 vacuümeren. De zak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Put the food in

Steaming 62 °C gedurende 45 Mins

Prepare

Het vlees na de gaartijd uit de vacuümzak nemen, droog deppen en de tijm verwijderen. De huid licht zouten en het vlees op de huidkant in een koude braadpan leggen. De huidkant van de eendenborst op hoog vuur knapperig braden en de andere kant vervolgens op middelhoog vuur braden. De eendenborst uit de braadpan nemen en in de nog warme gaarruimte plaatsen. Warmhouden.

Hot air 60 °C gedurende 20 Mins

50 g pinda's, gezouten, geroosterd

1 el rietsuiker

2 knoflooktenen, geperst

½ stengel vanillestokje, opengesneden

1 laurierblad

200 ml kippenfond

200 ml mandarijnensap, vers geperst

1 el maïzena

1 blik mandarijnen, gefileerd

De pinda's in een braadpan roosteren en uit de braadpan nemen. De suiker in dezelfde braadpan karamelliseren. De knoflook, het vanillestokje en het laurierblad toevoegen, met de kippenfond blussen en tot de helft laten inkoken. De mandarijnensap met de maïzena mengen en toevoegen. De saus iets laten inkoken. De saus zeven en nogmaals opwarmen. De gefileerde stukjes mandarijn toevoegen.

De selderijpuree met de eendenborsten aanrichten. Met de saus en de pinda's garneren.

Tips

De selderijpuree kan ook goed in grotere hoeveelheden voorbereid worden.

Accessoires

Vacuümzak

Gaarplaat geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019