



# EENDENBORST MET DROP

## wortel & hazelnoot

Onlangs kwam Edwin Kats in aanraking met Johan Bulow. Een jonge Deen die gefixeerd is op het maken van kwaliteitsdrop. Dropdelicatessen in combinatie met aardbei, koffie, chocolade en andere ingrediënten. De smaken van zoethout, tonen van venkel en anijs geven niet alleen mogelijkheden voor zoete, maar ook voor hartige gerechten. Dit thuisrecept is gebaseerd op het signatuurgerecht van Edwin Kats: foie gras van gans met dropsaus en hazelnoot. Omdat ganzenlever niet tot het gros van de favorieten behoort en bovendien minder makkelijk verkrijgbaar is, bedacht ik dit recept met eendenborstfilet als vervanger voor de foie gras.

4 personen  
voorbereiding 10 min. bereiding 45 min.

### Ingrediënten

#### Eendenborst

2 eendenborstfilets  
2 el grof zout  
1 theezakje lapsang souchong

#### Dropsaus

100 gr zoute drop (Venco), in stukjes gehakt  
100 ml water  
1 el appelstroop  
2 el sushi azijn  
4 el olijfolie  
zout en witte peper uit de molen

#### Wortel-crème

15 bospeentjes, geraspt  
1 sjalotje, gesnipperd  
2 klontjes boter à 20 gr  
sap van 1 sinaasappel  
1 laurierblad  
zout en witte peper uit de molen

#### Zoetzure wortel

100 ml sushi-azijn  
100 ml water  
2 el suiker  
2 kardemompeulen, (gekneusd)  
1 steranijs  
zout en peper

#### Garnering

30 gr blanke hazelnoot  
Parijse chips\*  
\*zie Smaakmakers, blz. 249

Server eventueel met een chip van Parijse aardappeltjes, zie Smaakmakers, blz. 249

benodigdheden staafmixer, zeef, rasp en aluminiumfolie, vleesthermometer

### Vorbereiding

Verzamel het keukenmateriaal en verwarm de oven op 185 °C. Weeg en meet alle ingrediënten en zet ze klaar en/of koel.  
- Rasp de wortels.  
- Maak de groene kruiden schoon en verwijder de takjes.

### Bereiding

1. Kerf de vetrand van de eend kruislings in met een scherp mes zodat hij makkelijk zijn vet kan verliezen tijdens het bakken en krokant bakt. Let op dat je niet in het vlees snijdt. Wrijf de vetrand in met het zout en de droge thee en laat op kamertemperatuur intrekken. Zie de stappen op de volgende pagina.
2. Breng het water met de drop aan de kook en laat de drop in circa 20 minuten zachtjes smelten. Roer af en toe om de drop goed op te lossen. Zeef de saus en kook in tot de gewenste dikte. Meng de appelstroop, sushi-azijn en olijfolie door de dropsaus en bewaar tot gebruik buiten de koeling.
3. Maak het zoetzuur en de crème van wortelen. Zet een steelpannetje op laag vuur met de sushi-azijn, het water, de suiker, de kardemom en de steranijs. Haal van het vuur als de suiker is opgelost en zet apart. Schil met een rasp 8 dunne lange repen van een wortel. Houd 4 topjes met groene steeltjes van de wortelen apart. Bewaar deze in het zoetzuur. Snijd voor de crème de overige wortelen grof. Bruis in een steelpannetje een klontje boter en bak de sjalotjes glazig. Voeg de wortelen, laurier, sinaasappelsap en een snuffje zout toe. Voeg water toe tot de wortelen net onder staan en kook tot ze gaar zijn (circa 15 minuten). Giet af en bewaar het vocht. Pureer in een blender of met een staafmixer tot een mooie gladde puree. Voeg indien nodig kookvocht toe en als laatste nog een klontje boter. Breng op smaak met peper en zout.
4. Bak de hazelnoten in de oven goudbruin in circa 5 minuten, laat koelen en plet ze grof in een vijzel of met een theedoek en een zware pan.
5. Verhit een koekenpan op medium vuur en laat de eend circa 10 minuten op zijn vetrand smelten tot deze krokant en goudbruin is. Draai de eend om en bak hem nog eens 3 minuten of tot de kerntemperatuur 55 °C is. Haal de eend uit de pan en laat hem minimaal 8 à 10 minuten rusten op een warm bord onder aluminiumfolie.

### Opmaak

Zie foto op de volgende pagina. Controleer hoe de draden van het vlees lopen en snijd het vlees haaks op de vleesdraad in dunne plakjes. Dit maakt de eend malser. Bestrooi met zout en peper. Maak het bord op met de wortelpuree, de zoetzure wortelstukjes, de eend, de saus en hazelnoot.

### Wijnadvies

Frankrijk, Côtes du Rhône, Barton & Guestier - Syrah, Grenache (Jumbo)

HOOFDGERECHT  
Geïnspireerd door topchef Edwin Kats

