

GIORG'IO BOLLO DI RABBIA

Il vero capo cuoco nudo



Uw dagelijkse  kost

Dinsdag 29 april 2014

Filet de Canette rôti avec Petit pois à la Française et Pomme Fondant

Gebraden eendenborst met doperwten à la Française en fondant aardappel

Ingrediënten 4 personen

Filet de Canette

2 à 3 Canette eendenborst (Canette =wijfjeseend maximaal 2 maanden oud), P&Z

Petit pois à la Française

300 gram doperwten (vers of anders diepvries), 150 gram gerookt spek aan het stuk, 8 verse zilveruien (zie foto => geen zilveruitjes in zuur), 75 gram winterpeen en brunoise, binnenste krop van 1 kropsla, 1 dl kippenbouillon, 50 gram hoeveboter en P&Z

Pomme fondant

4 aardappelen, een steek roomboter, 4 dl bouillon en een cartouche (deksel van bakpapier ter grootte van de omtrek van de pan)

Bereiding

Pomme fondant

Schil de aardappelen en snijd ze in cilinders. Schroei ze even bruin in wat olie en smelt de boter in de pan. Na het uitbruisen de hete bouillon toevoegen zodat de aardappelen net niet onder staan. Dek af met een cartouche en laat gaar worden. Serveer met de onderkant naar boven (mooi gekarameliseerd).

Eendenborst

Snijd van de eendenborsten overdadig vet en pezen af. Snijd het vet kruislings in en wrijf in met peper en zout uit de molen. Leg de filets met het vet onder in een koude braadpan. Laat heet worden en bak het vet goudbruin. Draai de filets om en bak 15 seconden. Zet de pan nog 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden en laat daarna 10 minuten rusten.

Petits Pois

Snijd het stuk spek in de lengte in plakken van 1 centimeter en daarna overdwars in stukjes van 1½ centimeter. Pel de zilveruien en halveer ze. Was de sla en droog in de

zwieper of vergiet. Snijd voorzichtig in repen. Dop de erwten en laat de lege peulen trekken in de bouillon.

Bak het spek aan zonder vet en voeg na 1 minuut de uien toe en laat enigszins bruinen. Voeg de wortel toe en laat 1 minuut doorgaren. Doperwten erin samen met de bouillon en de boter. Even laten garen en op het allerlaatst de sla er doorheen roeren. P&Z a piacere.

Serveer de doperwten in een enigszins diep bord en leg daar de getrancheerde eend en de pomme fondant op. Niet moeilijk, gastronomie ten top en zeer smaakvol. Vraagt om een Santenay of in ieder geval iets lekkers uit Côte-d'Or.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014