

Wilde eend

Colvert à l'orange

Ingrediënten:

2 jonge wilde eenden, boter, zout, 2 sinaasappelen, sap van ½ citroen, scheutje Grand-Marnier, wat ongeklopte slagroom, water, 2 sinaasappelen voor de garnering.

Bereiding:

Braad de eenden in boter rondom mooi bruin. Bestrooi ze daarna met peper en zout. Voeg wat water toe en laat ze op een zacht vuur gaar sudderen. Blancheer de aan smalle reepjes gesneden sinaasappelschillen (even opkoken!) intussen in kokend water en laat ze uitlekken. Roer ze met het citroensap en het uitgeperste sinaasappelensap door de jus van de gare eenden, nadat u de jus eerst ontvet hebt. Maak deze kostelijke saus op het laatste moment af met een scheutje Grand-Marnier. Laat nog even opkoken. Leg de eenden op een verwarmde schotel. Bind de saus tot slot licht met de ongeklopte slagroom en giet de helft over het eendengebraad. Dien de rest apart op in een sauskom. Tip: serveer deze eend, gegarnierd met de ontvliesde partjes van de 2 extra sinaasappelen en geef er een luchtig geklopte aardappelpuree bij. Eventueel nog een schaalje met kastanjepuree erbij, waardoor u wat ongeklopte room hebt geroerd. (Recept: Wildplaza.com)

Wilde eend 'exotic'

Ingrediënten:

Wilde eend in 4 stukken verdeeld, maïsolie, 1 blik ananasschijven, 1 grapefruit, 1 glas rode wijn, peper, zout, 4 bananen, citroensap, water en maïzena.

Bereiding:

Deponeer de met peper en zout ingewreven eenddelen op de met olie ingevette bodem van een vuurvaste schotel. Doe nog wat olie over de eend. Voeg het ananassap en de wijn toe en zet de schotel drie kwartier in een matig warme oven. Bedruip veelvuldig met het braadvocht. Leg in de lengte gehalveerde bananen rondom de stukken eend. Bedruip ze met wat olie en citroensap. Laat nog een kwartier meebakken.

De ananas-grapefruit-saus: leng het braadvocht van de eend aan met water tot ½ liter. Meng dan wat maïzena aan met het uitgeperste grapefruitsap en bind hiermee de ¼ liter vocht. Laat het even opkoken tot de gewenste dikte. Laat tot slot de in stukjes gesneden ananas nog een paar minuten meekoken en roer er ½ ons doormidden gesneden cashewnoten door. Geef de andere helft van de noten er apart bij. Tip: serveer de eendenschotel met deze verrukkelijke saus en met zoete aardappelen. Zet voor de liefhebbers nog een flesje sojasaus of een potje mango chutney op tafel. (Recept: Wildplaza.com)

Wilde eend met appeltjes en Calvados

Ingrediënten:

2 wilde eenden, 2 kleine uien, 6 plakken gerookt spek, 3 zure appels, 4 dl gevogeltefond, 2 dl appelcider, Calvados, 2 dl room, peper, zout

Bereiding:

Laat een klont margarine smelten, bij voorkeur in een braadpan. Bak de eenden hierin aan elke kant mooi goudbruin. We hebben ze vooraf binnenin gekruid met peper en zout. Bekleed daarna de borsten van de eenden met het spek en voeg de gevogeltefond erbij, of althans een deel ervan. Laat de vogels gedurende 40 tot 60 minuten stoven. Indien nodig voegt u er regelmatig een beetje gevogeltefond bij. Schil de appels. Snij ze in parten en verwijder de klokhuisdelen. Leg de appelparten gedurende de laatste 10 minuten bij de eenden. Voeg er ook de appelcider bij en schenk de Calvados over de eenden. Neem de eenden uit de kom. Voeg de room toe aan de saus. Controleer de smaak. Kruid eventueel bij of voeg er één van de vloeistoffen bij, naar smaak. Bind de saus, indien dit nodig mocht zijn of als u liefhebber bent van gebonden saus. Versnijdt de eenden en dien ze op. (Recept: Wildplaza.com)

Gevulde wilde eend in de oven

Ingrediënten:

2 wilde eenden, 100 g pruneaux, 1½ dl rode wijn, 1 zachtzure appel, 2 el citroensap, 2 tl kaneel of speculaaskruiden, bloem, paprikapoeder, 2 el olie, zout en peper

Bereiding:

Vul de eenden met een mengsel van de verkleinde pruneaux, de appel in stukjes, het citroensap en de kaneel. Bestrijk de buitenkant met een mengsel van paprikapoeder, olie, zout en peper en prik gaatjes in het vel. Leg de eenden in een ovenschaal in een voorverwarmde oven (200°C) gedurende ongeveer 10 minuten. Giet de wijn in de schaal en zet de oven op 180°C, gedurende 60 minuten. Bedruip de eenden regelmatig met het braadvocht. Neem de eenden na de braadtijd uit de oven en maak saus door water toe te voegen aan het braadvocht. Bind eventueel met gemengde bloem en voeg zout en peper naar smaak toe. Tip: voeg gehakte noten toe aan de vulling en 1-2 dl sinaasappelsap aan het braadvocht. Serveertip: gevulde eend met sperzieboontjes, sla en een mengeling van kastanje- en aardappelpuree. (Recept: Wildplaza.com)