Hoofdgerechten / Frankrijk

Langzaam gesmolten knapperige eendenpoten

Eendenbouten die een nacht lang zijn uitgehard met tijm en zout, en vervolgens laag en langzaam worden gesmolten totdat het vet volledig vloeibaar is onder een vel dat bij de eerste hap uiteenvalt - de Gascon-traditie van geduld die een van de rijkste stukken vlees in de keuken verandert in iets onmogelijk lichts en knapperigs.

Tijd 600 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1200 g Eendenbouten, heel (poot en dij)
- ☐ 15 g verse takjes tijm
- ☐ 4 g Zwarte peper, grof gemalen
- ☐ 5 g Fleur de sel
- ☐ 20 g Schilferig zeezout
- ☐ 20 g teentjes knoflook, gehalveerd
- ☐ 3 hele laurierblaadjes
- ☐ 5 g Verse tijmblaadjes, gestript

Zo maak je het.

01 Kerf de eendenhuid met een scherp mes diagonaal in, kruislings, waarbij u de huid en het vet doorsnijdt, maar niet het vlees eronder. Wrijf de poten helemaal in met schilferig zout, gemalen peper en tijm en druk de kruiden in de kerfmarkeringen. Doe de knoflookhelften en de laurierblaadjes onder en rond de poten in een schaal. Zet het een nacht onafgedekt in de koelkast (8-12 uur). Het zout onttrekt vocht aan de huid en brengt het vlees op smaak.

02 Leg de eendenpoten met de huid naar beneden in een koude, droge, ovenvaste koekenpan of braadpan. Niet voorverwarmen – koud beginnen voorkomt dat de huid knikt. Plaats in een koude oven en zet op 130 C (260 F). Kook de hele tijd 3-4 uur, met de velkant naar beneden. Het eendenvet zal geleidelijk uitlekken; de benen zullen in een steeds grotere plas van hun eigen gouden vet zitten. Kantel de pan af en toe en schep het overtollige vet eraf.

03 Giet het grootste deel van het gesmolten vet in een pot om te bewaren. Verhoog de oven tot 220 C (425 F) of, voor maximale controle, plaats de poten in een nieuwe koekenpan en plaats ze krokant met de huid naar beneden op de kookplaat op middelhoog vuur gedurende 5-8 minuten. Kijk aandachtig – het doel is een verbrijzelende, goud-mahoniehouten huid, niet verbrand. Draai de vleeskant nog 2 minuten om.

04 Laat de eendenpoten 3 minuten rusten – net genoeg om het kookproces te voltooien, niet lang genoeg om het vel te laten stomen en zacht te worden. Bestrooi met fleur de sel en verse tijmblaadjes. Serveer onmiddellijk met de huid naar boven, met linzen du Puy, gebakken boschampignons of een bittere groene salade met het gesmolten eendenvet.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / crispy-duck-legs