Hoofdgerechten / Frankrijk

Eend à l'Orange

Het grote burgerlijke gebraad - een hele eend met een knetterende, gelakte huid, geserveerd onder een bigaradesaus gebouwd op een haarbreedte karamelgastrique, aangescherpt met bittere Sevilla-sinaasappel. Zoet, scherp en net niet verbrand: het is het gerecht dat een generatie heeft geleerd wat zoetzuur kan zijn aan de hoge tafel.

Tijd 135 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Hele eend (2-2,5 kg, getrimd, kurkdroog gedept)
- ☐ 18 delen Sevilla (bittere) sinaasappels – schil in reepjes en sap
- ☐ 8 delen Witte suiker (voor de karamel)
- ☐ 6 delen Rode wijnazijn (voor de gastrique)
- ☐ 40 delen Bruine eend- of kalfsbouillon (ingekookt, warm)
- ☐ 12 delen Droge witte wijn (om te blussen)
- ☐ 4 delen Sjalot (fijngehakt)
- ☐ 4 delen Sinaasappellikeur (Grand Marnier of Cointreau)
- ☐ 5 delen koude ongezouten boter (om de saus op te bergen)
- ☐ 1 deel Zeezout en witte peper

Zo maak je het.

01 Dep de eend van binnen en van buiten kurkdroog. Prik met een vork in een ondiepe hoek het vel over de hele borst en dijen, prik door de vetlaag maar niet door het vlees eronder, zodat het gesmolten vet eruit kan komen. Kruid de holte en het vel rijkelijk met zout en witte peper en laat het idealiter een uur of langer onafgedekt in de koelkast staan om de huid te drogen. Bind de poten vast om de vogel strak te trekken.

02 Rooster met de borst naar boven op een rooster op 200°C / 400°F. Laat het na 25 minuten zakken tot 170°C / 340°F en ga verder, waarbij u het gesmolten vet elke 30 minuten uit de bakplaat gooit (bewaar het – het is goudkleurig). Rooster in totaal ongeveer 75-90 minuten, tot de schil diep amberkleurig en knapperig is en de dijsappen helder zijn. Laat de vogel, losjes in de tent, minstens 15 minuten rusten voordat hij gaat snijden.

03 Smelt de suiker in een schone, zware pan op middelhoog vuur zonder te roeren, terwijl je de pan ronddraait terwijl deze vloeibaar wordt, totdat deze een diepe amberkleurige karamel wordt, precies op de rand van bitter - deze donkere karamel zorgt ervoor dat de saus niet louter zoet wordt. Zet het vuur uit, ga achteruit en giet de azijn erbij; het zal sputteren en vastlopen. Zet het vuur laag en roer tot de geharde karamel glad smelt tot een stroperige gastrique.

04 Blancheer de sinaasappelschilreepjes een minuut in kokend water om de bittere smaak te verzachten en laat ze vervolgens uitlekken. Voeg de fijngehakte sjalot toe aan de gastrique en laat even zacht worden, blus met de witte wijn en laat tot de helft inkoken. Giet vervolgens de warme bruine bouillon en het sinaasappelsap erbij. Laat sudderen en inkoken tot de saus lichtjes op een lepel slaapt, 8-12 minuten, en schuim af als dat nodig is. Roer de geblancheerde schil erdoor.

05 Roer op hoog vuur de sinaasappellikeur door de saus en laat een paar seconden sudderen om de alcohol zacht te maken. Klop de koude boter er klontje voor glaasje door, van het vuur af, al roerend tot de saus glanzend en zijdeachtig wordt – laat het niet koken, anders barst het. Proef en corrigeer het zout en de zoetzuurbalans. Snij de rustende eend in stukken, waaier de plakjes uit en schep de warme saus eromheen. Serveer in één keer.

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 / duck-a-lorange