

# MENU november



## Mini tartaar van eend met cranberry compote

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Tartaar</b></p> <p>3 eenden filets (ca 40 g p.p.) 1 klein sjalotje 3 cornichons 3 g mosterd 2 st ansjovis 2 g kleurzout 10 stengels bieslook fijngesnipperd 10 g kappertjes 25 g crème fraîche peper</p>	<p><b>Tartaar</b></p> <p>Snijd het vel voorzichtig los, snijd dit brunoise en bak in een droge koekenpan uit.</p> <p>Zeven: het vet opvangen en de vetspekjes laten afkoelen. De vetspekjes vijzelen tot een crumble. Dit gebruiken we later als garnering bij het opmaken.</p> <p>Verwarm de oven voor tot 120° C. Neem 2 el van het opgevangen vet en bak hierin de filets snel aan en neem ze uit de pan. Leg ze op een bakplaat in de voorverwarmde oven en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 52° C (rosé). Haal uit de oven, wikkel in alufolie en laat ca. 10 min rusten.</p> <p>Vervolgens anderhalve filet in plakjes snijden en in een rookpan met 1 el rookmot ca 5 min roken. Daarna brunoise snijden.</p> <p>De rest van de filet ook brunoise snijden. Meng beide bereidingen van eend. Meng vervolgens met kleurzout, fijngesnipperd cornichon, fijngesnipperde sjalot, bieslook, kappertjes, ansjovis, mosterd en crème fraîche. Breng op smaak met peper en 2 el van het vet.</p>
<p><b>Cranberrycompote</b></p> <p>300 g cranberries 200 ml water 35 g suiker 1 sinaasappel 1 steranijs 2 g kaneel</p>	<p><b>Cranberrycompote</b></p> <p>Doe de cranberries in de pan en voeg hier 200 ml water en het sap en fijne rasp van 1 sinaasappel aan toe. Voeg de suiker, kaneel en steranijs toe. Zet de pan op het vuur en breng heel zachtjes aan de kook. Laat de cranberry compote zo'n 15-20 minuten zachtjes stoven. Roer regelmatig tussendoor en zet uit wanneer de compote de gewenste dikte heeft bereikt.</p>
<p><b>Kwarteleitjes</b></p> <p>10 kwarteleitjes</p>	<p><b>Kwarteleitjes</b></p> <p>Pocheer de kwarteleitjes in een kolkje water aan de kook met daarin een scheutje azijn.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p> <p>veldsla bieslook</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Gebruik een steekring van 5 cm.</p> <p>Maak m.b.v. de steekring een torentje van de tartaar van gerookte eend. Leg er een gepocheerde eitje op. Garneer de cranberrycompote eromheen. Verdeel de spekcrumble op het bord. Garneer met een blaadje sla en een paar sprietjes bieslook.</p> 