

Eendenborst met cranberry-portsaus.

Aantal personen: 4

4 eendenborstfilets ongeveer 500 gr.
1/2 eetlepel tomatenketchup
1/2 eetlepel Japanse sojasaus mengen
1/2 eetlepel balsamicoazijn
1 eetlepel Tagatesse
1/2 theelepel gemberpoeder
1 sjalotje
25 gr. kokosolie of magere boter
1/2 zak cranberry's (ca. 225 gram)
1/2 pot wildfond (ca. 160 ml)
1 dl rode port
mespuntje gemalen piment
zout en (versgemalen) peper
aluminiumfolie

Kruis het velletje van de eendenborstfilets in met een scherp mes zodat er een ruitjespatroon ontstaat.

Meng in een kommetje de azijn, Tomatenketchup, ketjap, gemberpoeder en de Tagatesse door elkaar en bestrijk er de eendenborst mee. Laat het minimaal 30 minuten intrekken.

Pel het sjalotje en snipper ze. Snijd de kokosolie of boter in 5 blokjes en bewaar deze tot gebruik in de koelkast.

Verhit in een pan 1 blokje boter. Bak de sjalotjes ca. 1 minuut zachtjes in de boter. Voeg de cranberry's, fond, port en piment toe. Laat de cranberry's ca. 10 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Tot de cranberry's hun vocht verloren zijn en er een sausje ontstaat.

Schenk de saus door een zeef en bewaar de cranberry's. Laat de saus op een hoog vuur ca. 10 minuten inkoken.

Verwarm zes borden voor in de oven (ca. 100°C)

Breng de filets op smaak met weinig zout en versgemalen peper. Bak de filets in een pan met antiaanbaklaag ca. 5 minuten op hun vel. Keer de filets om en bak ze nog ca. 3 minuten op de andere kant.

Wikkel de filets in aluminiumfolie (glimmende kant naar binnen dan blijven ze langer warm) en leg ze op een voorverwarmd bord.

Verwarm de saus intussen opnieuw. Klop van het vuur af de rest van de boter door de saus. Voeg de cranberry's en de Tagatesse toe en verwarm de saus nog even kort.

Breng de saus op smaak met zout, peper en evt. iets meer honing. Mocht de saus nog erg dun zijn, dan kan hij iets gebonden worden met allesbinder of aardappelzetmeel.

Verdeel een deel van de saus over de voorverwarmde borden. Snijd de filets in dunne plakken en leg ze in de saus.
Giet nog een klein beetje saus over de filets en serveer de rest er apart bij.
Serveer met aardappelpuree en geroosterde wintergroenten, zoals bloemkool, winterpeen, knolselderij etc.

