Eendenborst

Met sinaasappel en creme de cassis

Benodigdheden:

- 2 eendenborsten
- Zeezout en zwarte peper
- 5 eetlepels of crème de cassis
- 1 sinaasappel
- Half pijpje kaneel
- 5 eetlepels rode wijn
- 350 gram verse bramen
- 2 theelepels aardappelmeel
- 1 steranijs

Bereidingswijze:

- Bestrooi de eendenborst met grof zeezout en peper, en wrijf de borsten met de vijf kruiden in. Snijd in het vet van de eendenborst een ruitvorm en bak deze zijde als eerste, zodat het vet loskomt.
- Doe de crème de mure met de wijn, kaneel en steranijs in een pannetje, was de sinaasappel en rasp de schil boven het pannetje. Breng dit aan de kook.
- Bak intussen de eendenborsten zonder boter (Vet van de eendenborsten komt los en dit is het bakvet).
- Was ondertussen de bramen en doe ze bij het wijnmengsel.
- Pers de sinaasappel uit, doe de helft hiervan bij het wijnmengsel.
- De andere helft mengen met aardappelmeel en tot een papje maken. Breng dit alles weer aan de kook en laat het 5 min. rustig door koken.
- Zeef het wijnmengsel en houdt de bramen apart.
- Doe het vocht in de pan terug en roer het papje erdoor.
- Kook tot de saus gebonden is, doe de bramen erbij.
- Trancheer de eendenborst en leg dit in een waaier en schenk de saus erover.
- Server dit heerlijke vleesgerecht met pommes duchesses gebraiseerd lof en wat gemengde gebakken paddenstoelen.