Eendenborst met sinaasappel-portsaus, aardappelfondant en groene asperges

Datum:	14-10-2026
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Eendenborst:
- 8 eendenborstfilets (ca. 180-220 g per stuk)
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 2 takjes tijm

Sinaasappel-portsaus:
- 3 grote sinaasappels
- 250 ml rode port
- 500 ml kalfsfond
- 2 sjalotten
- 1 eetl. rode wijnazijn
- 1 theel. honing
- 50 g koude roomboter
- 1 takje tijm

Aardappelfondant:
- 16 middelgrote vastkokende aardappelen
- 75 g roomboter
- 1 eetl. zonnebloemolie
- 500 ml kippenbouillon
- 3 takjes tijm
- 2 tenen knoflook
- zout
- peper

Groene asperges:
- 24 dikke groene asperges
- 25 g roomboter
- 1 eetl. olijfolie
- zout
- peper
- enkele druppels citroensap

Bereidingswijze:

Voorbereiding:
1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Pers de sinaasappels uit.
3. Bewaar wat rasp van één sinaasappel voor de afwerking.
4. Breek het harde uiteinde af. Indien nodig het onderste deel licht schillen.

Aardappelfondant:
1. Schil de aardappelen.
2. Snijd boven- en onderzijde recht af.
3. Dep goed droog.
4. Verhit boter en olie in een ovenbestendige pan.
5. Bak de aardappelen aan beide zijden goudbruin.

6. Voeg tijm en gekneusde knoflook toe.
7. Schenk de bouillon erbij.
8. Plaats de pan in de oven.
9. Gaar 35-40 minuten.
10. Controleer met een mesje of ze zacht zijn.
Resultaat: goudbruin van buiten, romig van binnen.

Sinaasappel-portsaus:
1. Snipper de sjalotten fijn.
2. Fruit deze zacht in een beetje boter.
3. Voeg port toe.
4. Voeg tijm toe.
5. Laat inkoken tot ongeveer een derde.
6. Voeg sinaasappelsap toe.
7. Voeg honing toe.
8. Laat opnieuw inkoken.
9. Voeg kalfsfond toe.
10. Reduceer tot mooie sausdikte.
11. Zeef eventueel.
12. Klop vlak voor serveren de koude boter erdoor.
13. Voeg sinaasappelrasp toe.
Tip: niet meer laten koken nadat de boter is toegevoegd.

Eendenborst:
1. Dep de eend droog.
2. Kerf het vet kruislings in.
3. Bestrooi met peper en zout.
4. Leg de eend in een koude droge pan met de vetkant naar beneden.
5. Zet het vuur middelhoog.
6. Bak ongeveer 8-10 minuten. Het vet zal langzaam uitsmelten.
7. Draai de filets om.
8. Voeg tijm toe.
9. Bak de vleeskant nog 3-4 minuten.
10. Haal uit de pan.
11. Laat minstens 8 minuten rusten onder aluminiumfolie.
12. Snijd vlak voor serveren in dunne schuine plakken.
Perfect rosé: kerntemperatuur 54-56°C.

Asperges:
1. Kook water met wat zout.
2. Blancheer de asperges 2-3 minuten.
3. Verhit boter en olijfolie.
4. Bak de asperges nog 3 minuten.
5. Breng op smaak met zout, peper en enkele druppels citroensap.

Opmaak van het bord:

1. Lepel een spiegel sinaasappel-portsaus op het bord.
2. Plaats twee aardappelfondants.
3. Leg drie asperges naast de aardappel.
4. Verdeel de getrancheerde eendenborst waaiervormig over de saus.
5. Werk af met wat sinaasappelrasp.
6. Eventueel enkele tijmblaadjes als garnering.