

Gegrilde en gerookte eendenborst op de Kamado Joe

Wat heb je nodig?

Eendenborstfilets

kersenhoutsnippers

fleur de sel

flinke handvol verse cranberries

water

4 volle el. suiker

1 el. sojasaus

handvol bimi

cantharellen (of andere paddenstoelen)

handvol worteltjes (verschillende kleurtjes is leuk)

300 ml. slagroom

handvol duindoornbessen

2 grote zoete aardappelen

2 knoflooktenen, fijngehakt

takje tijm

verse peterselie, fijngehakt

bosje groene asperges (2 pp)

sap van ½ sinaasappel

klontje roomboter

Wat moet je doen?

Maak de eendenborstjes 'schoon' (oftewel: snijd de witte vliezen en het loshangend vlees/vet) zo veel mogelijk weg)

Snijd de vetkant ruitgewijs in (ca. 1 cm.)

Bestrooi de vetkant ruim met fleur de sel en wrijf het zout goed in de vetlaag.

Steek je kamado aan, deel in voor indirecte bereiding en zorg voor een temperatuur van ca. 90 graden.

Gooi een handjevol in water geweekt kersenhout-snippen op de gloeiende kooltjes.

Leg het vlees met de vetkant naar beneden op het rooster en rook de eendenborstjes indirect ca. 20 minuten. Haal van de barbecue en zet apart tot bereiding.

Verhit een skillet (pannetje) en doe hierin de verse cranberries. Giet hier wat water bij en 4 el. suiker. Laat koken tot de cranberries openbarsten en zacht zijn. Druk ze fijn met een vork en voeg de sojasaus toe. Zet apart.

Schrap de worteltjes en kook deze in kokend water tot ze beetbaar zijn. Blancheer de bimi.

Verwarm de slagroom en voeg er een handvol gekneusde duindoornbesjes aan toe en laat dit ca. 40 minuten trekken, tegen de kook aan. Druk door een zeef en zet apart.

Pof de zoete aardappelen (ca. 1 uur) in de schil op de barbecue tot ze gaar en zacht zijn.

Haal het vruchtvlees uit de schil en pureer in een blender/keukenmachine met de duindoornbesroom tot een zalvige puree. Doe eventueel in een spuitzak en zet apart.

Bak de knoflook, tijm, peterselie en paddenstoelen aan in wat olijfolie in een skillet.
Breng op smaak met wat versgemalen zwarte peper en zout.

Stook je kamado nu op tot een temperatuur van ca. 230 a 240 graden.

Gril de eendenborsten direct eerst op de huidkant ca. 30 seconden.

Laat ze 'dansen' tussen de vlammen zo dat ze niet rechtstreeks in het vuur liggen en laat het deksel van je barbecue hierbij openstaan.

Draai ze dan om op de vleeskant en sluit het deksel. (Garing in totaal: ca. 6 a 8 minuten, tot een kerntemperatuur van 53 graden). Haal ze van de barbecue.

Gril vlak voor serveren, als de eend ligt te 'rusten', de bimi en de groene asperges ca. 2 a 3 minuten tot ze gekaramelliseerd en beetbaar zijn. (Verwarm ondertussen ook de paddenstoelen, cranberrieglaze en zoete aardappelpuree). Verwarm de worteltjes in wat boter met een scheut sinaasappelsap.

Snijd de eend in plakjes en bestrijk met de glaze.

Schep of spuit de puree op een bord en beleg met de paddenstoelen en de gegrilde groente.

Leg de plakjes eend erbij en schenk een lekker wijntje in.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl