

Ingrediënten voor 6 personen

1 eendelever van ? 500 gr - 1 tros witte, niet te zoete en niet te rijpe druiven, mogelijk zonder pitten - 3 wortelen - 2 uien - 1 glas witte wijn - 1 mespunt suiker - 5 cl muscaatwijn - versgemalen peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Foie gras van eend met druiven

"Foie gras de canard aux raisins", een heerlijk feestrecept speciaal voor Carla, van sterrenkok Claude Marco van Hotel-Restaurant Claude Marco *, Relais du Silence in Lamagdelaine, net buiten Cahors.

Vorbereiding

Haal de centrale zenuw uit elke lob en verwijder zorgvuldig de galblaas. Kruid met peper en zout en bestrooi lichtjes met suiker om de bitterheid weg te nemen. Schil de uien en de wortels en snij ze fijn.

Bereidingswijze

Verdeel de fijngesneden uien en wortels over de bodem van een cocotte, leg daarop de eendelever, dek af en laat garen in een oven van 150? C gedurende 20 minuten, terwijl u de groenten van tijd tot tijd door elkaar roert. Pel ondertussen elke druif en haal er de pitjes uit indien nodig. Laat ze lichtjes pochieren in de witte wijn. Haal dan voorzichtig de eendelever uit de cocotte en leg ze op een warm bord. Dek af met aluminiumfolie om warm te houden. Giet het vocht van de gepocheerde druiven bij de groenten en mix fijn met een staafmixer. Laat aan de kook komen, kruid bij en giet door de fijne zeef. Doe de muscaatwijn bij de saus en zet er nog eens de mixer in om het te doen schuimen. Doe er dan de gepocheerde druiven bij en maak alles goed warm maar laat niet meer koken.

Serveertips

Snij de eendelever in plakken en schik ze in bloemvorm op een warme serveerschotel, giet er wat saus over en leg de druiven er rond, serveer onmiddellijk. Dit recept kan niet opgewarmd worden