

Gekonfijte eendenbout met sinaasappelcompote

Wat heb je nodig?

3 eendenbouten (bv. Meatlovers)

1 venkelknol (liefst met zoveel mogelijk 'groen' eraan)

Voor de 'pekel':

1 el. grofgemalen zwarte peperkorrels

½ el. jeneverbessen, gevijzeld

12 tl. chiliflakes

snuf zout

1 steranijs, gevijzeld

paar verse takjes verse tijm

2 laurierblaadjes

1 el. Ralphs Goeie Dingen All Purpose

Voor de olie om in te konfijten:

1 liter zonnebloemolie

1 bol knoflook, horizontaal gehalveerd

paar takjes tijm

1 takje rozemarijn

paar hele zwarte peperkorrels

3 laurierblaadjes

½ el. jeneverbessen

1 el. Ralphs Goeie Dingen All Purpose rub

Voor de compote:

2 sinaasappels

3 el. bloedsinaasappelbalsamico (Oil & Vinegar)

½ tl. chiliflakes

5 dunne plakjes verse gember

3 el. witte basterdsuiker

snuf saus

scheut sojasaus

Voor de Chinese pannenkoekjes:

125 gr. water

180 gr. bloem

snuf zout

Roasted Sesamy-oil (Oil & Vinegar)

Wat moet je doen?

Een dag van te voren:

1. Trim het overvloedige vet van de eendenbouten (niet weggooien!)
2. Meng de ingrediënten voor de pekel door elkaar en strooi er de helft van in een schaal. Leg de eendenbouten, naast elkaar en met de vetkant omlaag, hierboven op.

- Verdeel de rest van de pekelen erover en laat ca. 12 uur pekelen in de koelkast (draai vlees halverwege)
3. Spoel de eendenbouten af met koud water en dep goed droog met keukenpapier
 4. Steek de BGE aan en sluit na ca. 13 minuten het deksel (je wilt een temperatuur van ca. 90 graden)
 5. Doe de olie met de ingrediënten in een grote pan en 'konfijt' de bouten ca. 5-6 uur, indirect
 6. Haal het vlees eruit, laat goed uitlekken en leg, met vetkant omlaag, naast elkaar op een (snij)plank
 7. Leg er slagersfolie of iets dergelijks over en leg er nóg een snijplank op, met hierop een gewicht. Laat een nacht onder druk afkoelen in de koelkast
 8. Schil, voor de compote, de sinaasappels dik (je wilt geen wit van de schil in je compote)
 9. Snijd dan de partjes tussen de vliezen uit, doe in een pan en knijp hierboven ook het sap uit
 10. Snijd twee 'rokken' van de venkel in kleine stukjes en doe deze met de rest van de ingrediënten in de pan (behalve de sojasaus). Laat inkoken en breng op smaak met de sojasaus. Zet apart.
 11. Kneed, voor de pannenkoekjes, alles tot een soepel deeg. Vorm er een bal van, laat 20 minuten rusten en verdeel in twee stukken
 12. Bestuif je aanrechtblad met bloem en rol de stukken uit tot pannenkoeken van ca. 4 mm dik
 13. Steek hier rondjes uit (diameter ca. 7 cm), tot het deeg 'op' is
 14. Bestrijk één rondje met sesamololie, leg hier een tweede bovenop en rol dit uit tot de uiteindelijke pannenkoekjes van 15 cm. doorsnede
 15. Bak deze in een koekenpan een paar minuten aan beide kanten. Zet apart (door het laagje olie ertussen gaan de pannenkoekjes 'soufleren' en stomen en kun je ze gemakkelijk uit elkaar trekken)
 16. Steek de BGE weer aan, haal de convegtor eruit en zorg voor een temperatuur van 190/210 graden
 17. Plaats een ½ plancha en ½ rooster en smelt wat bewaard eendenvet op de plancha
 18. Snijd de overgebleven venkel in stukjes en bak deze in 3 á 4 minuten goudbruin op de plancha
 19. Bak de eendenbouten, met vetkant naar beneden, in 2 á 3 minuten per kant goudbruin en krokant
 20. Snijd het vlees dan van het bot, in stukjes
 21. Warm de compote eventueel weer een beetje op. Leg een pannenkoekje op een bord, schep er wat gegrilde venkel op en daarna wat compote. Leg hier wat vlees op en schep er een beetje sinaasappelsaus over
 22. Garneer met het overgebleven groen van de venkel

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok