

Ingrediënten voor 4 personen

2 eendenfilets

3 grapefruits (roze)

cognac

1 borrelglasje

1 kl ijskoude boter

3 takjes verse tijm

peper

zout

Eend met grapefruit

DUUR: 🕒 | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 🍳

1 Schil twee grapefruits. Snij de partjes vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Vang het sap op. Pers de derde grapefruit uit.

2 Maak kruislings insnijdingen in het vel van de eendenfilets. Bak ze 5 minuten op hun velkant in een hete pan met antiaanbaklaag. Keer ze om en laat ze nog 4 tot 5 minuten bakken. Kruid ze met peper en zout. Hou ze warm onder aluminiumfolie.

3 Giet het grootste deel van het eendenvet uit de pan. Bak in dezelfde pan, in een beetje eendenvet en samen met enkele takjes tijm, de grapefruitpartjes een halve minuut aan elke kant.

4 Snij het vlees in plakjes. Verdeel vlees en partjes fruit over voorverwarmde borden.

5 Schenk het grapefruitsap en de cognac in de braadpan. Laat een halve minuut doorkoken (om de alcohol te neutraliseren). Werk, van het vuur af, de saus op met vlokjes ijskoude boter en kruid ze naar smaak bij.

6 Lepel de hete saus over het vlees. Werk af met een takje tijm. Serveer met rijst.