

GEGLACEERDE EEND

GEVULD MET APPEL EN TAMME KASTANJES



Gebruik voor dit gerecht een barbarie- of muskuseend. Die is makkelijker klaar te maken dan bijvoorbeeld de pekingeend, die meer vet bevat. Bij muskuseenden moet u zich strikt houden aan de gaartijd, want anders krijgt het vlees een ongewenste, niet zo lekkere wildsmaak.

VOOR 4 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 40 MIN. | MARINEERTIJD: 2-24 UUR | GRILLTIJD: 115 MIN.
BENODIGDHEDEN: BRAADSLÉE, ALUMINIUM DRUIPBAKJE, GROTE GEPEFFOREERDE GROENTEPAN, DIGITALE VLEESTHERMOMETER

Voor de eend

1 kant-en-klare eend (wilde of barbarie-eend; ca. 2 kg),
overtollig vet verwijderd
2 el natuurzuiver grof zeezout
2 tl versgemalen zwarte peper

Voor de vulling

½ middelgrote ui, overdwars in plakjes van 2,5 cm dik
2 stengels bleekselderij, afgespoeld, overdwars gehalveerd
1 zurige appel, in 8 partjes gesneden, klokhuis verwijderd
2 tl olie
500 ml kippenbouillon
12 gekookte, gepelde tamme kastanjes, grof gehakt
1 tl kipkruiden
½ tl natuurzuiver grof zeezout

Voor het glazuur

4 el honing
4 el appelazijn
1 tl kipkruiden
1 tl natuurzuiver grof zeezout
½ tl versgemalen zwarte peper

1. Bestrooi de eend vanbinnen en vanbuiten met peper en zout. Leg de eend in de braadslee en zet deze afgedekt minstens 2 uur en hoogstens 24 uur in de koelkast.
2. Maak de barbecue klaar voor indirecte en directe matige hitte (175–230 °C). Plaats een aluminium druipbakje op het lege deel van het kolenrooster van de barbecue.
3. Maak het rooster schoon met een schoonmaakborstel. Leg de eend met de borst naar onderen op het barbecue-rooster direct boven het druipbakje en grill de eend met gesloten deksel 15–20 min. boven *indirecte matige hitte*, tot het vel bruin is. Neem de eend van de barbecue en zet

apart. Verwarm de gepefforeerde groentepan ca. 10 min. voor boven directe hitte.

4. Bestrijk voor de vulling de ui, selderij en appelpartjes met de olie. Verdeel deze ingrediënten over de voorverwarmde groentepan en grill ze ca. 10 min. boven *directe matige hitte*, tot ze iets bruin zijn; draai ze tussendoor een à twee keer om. Neem ze van de barbecue.
5. Breng in een grote kookpan de bouillon aan de kook op matig tot hoog vuur. Voeg de tamme kastanjes, de kipkruiden en het zout toe. Snijd de gegrilde ui, selderij en appelpartjes in blokjes van 1 x 1 cm en voeg ook die toe aan de bouillon. Laat alles 10–15 min. al roerend zachtjes koken, tot de stukjes groente en appel zacht zijn en het grootste deel van de vocht verdampt is.
6. Vul de buikholte van de eend met de vulling. Leg de eend weer boven *indirecte matige hitte* en grill hem met gesloten deksel nog eens 10 min.
7. Doe de ingrediënten voor het glazuur in een schaalte en roer alles goed door elkaar.
8. Bestrijk de eend op de barbecue royaal met glazuur, sluit de barbecuedeksel en grill de eend nog eens 50 à 60 min., tot de vleesthermometer in het dikste deel van een bout (zonder het bot aan te raken) een kerntemperatuur aangeeft van 75–80 °C; bestrijk de eend tussendoor nog twee keer met het glazuur.
9. Breng de eend naar de keuken op een snijplank en laat 10 min. rusten. Verwijder de vulling uit de buikholte en trancheer de eend net als een kip. Serveer de getrancheerde eend warm en geef er de vulling als bijgerecht bij.



GEVULDE POMPOEN MET BROOD EN GEDROOGDE VRUCHTEN



Van deze feestelijke blikvanger straalt zoveel warmte af dat het buiten gerust snerpnd koud mag zijn. Deze hartig en fruitig gevulde pompoen komt in z'n geheel op de barbecue en smaakt nog verrukklijker wanneer hij wordt gegrild boven gloeiende houtskool.

VOOR 8 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 1 UUR | GRILLTIJD: 2½–2¾ UUR

BENODIGDHEDEN: GROTE VUURBESTENDIGE KOOKPAN, GROTE GIETIJZEREN KOEKENPAN (30 CM Ø), GROTE VUURBESTENDIGE BRAADSLEE

1 fles (0,75 l) droge witte wijn (bijv. Chardonnay)
150 g gedroogde abrikozen, in kleine blokjes gesneden
150 g gedroogde vijgen, steelaanzet verwijderd, in kleine blokjes gesneden
150 g sultanarozijnen
150 g ontpitte gedroogde zure kersen
125 g boter
6 middelgrote sjalotten, gesnipperd
4 middelgrote stengels bleekselderij, in fijne plakjes gesneden
2 el tijmblaadjes
2 el fijngehakte salie
1 tl natuurzuiver grof zeezout
¼ tl versgemalen zwarte peper
250–300 g zuurdesembrood, met de korst in blokjes gesneden van ca. 1 x 1 cm
125 ml brandewijn
1 grote (halloween)pompoen (2½–3 kg)

1. Maak de barbecue klaar voor directe en indirecte matige hitte (175–230 °C).

2. Plaats de grote vuurbestendige kookpan op het barbecue-rooster boven directe hitte. Giet de wijn in de pan, voeg de gedroogde vruchten toe en breng alles aan de kook. Doe een deksel op de pan en kook de vruchten met gesloten deksel in ca. 30 min. boven *directe matige hitte*, tot ze heel zacht zijn; roer tussendoor af en toe om.

3. Schep de vruchten met een schuimspaan over in een grote schaal. Breng het kookvocht opnieuw aan de kook boven *directe matige hitte* en kook het zonder deksel in

6–8 min. in tot 100 ml. Giet het wijnmengsel over de vruchten in de grote schaal.

4. Plaats de gietijzeren koekenpan op het barbecue-rooster boven directe hitte en smelt daarin de boter. Voeg de sjalotten en selderij toe en fruit ze met open barbecuedeksel 6–8 min. boven *directe matige hitte*, tot ze iets zachter zijn; roer ze tussendoor af en toe om. Roer de tijm, salie en peper en zout er goed doorheen en voeg het mengsel toe aan de vruchten in de grote schaal. Voeg ook de broodblokjes en brandewijn toe en roer alles goed door elkaar, tot de broodblokjes doorweekt zijn.

5. Snijd van de pompoen aan de bovenkant een dekseltje af met een diameter van 12–15 cm (afhankelijk van de grootte van de pompoen) en gooi het weg. Verwijder de pitten en het vezelige vruchtvlees en gooi ze eveneens weg. Doe de vulling in de pompoen tot over de rand en dek alles af met aluminiumfolie.

6. Plaats de vuurbestendige braadslee op het barbecue-rooster boven indirecte hitte en zet daarin de gevulde pompoen. Gril de pompoen met gesloten deksel 1–1¼ uur boven *indirecte matige hitte*, tot het pompoenvruchtvlees zacht is (controleer dit door er in te prikken met een spits groentemesje). Breng de braadslee met de pompoen naar de keuken, plaats hem op een ovenrooster en laat de pompoen 30 min. afkoelen. Snijd de pompoen in 8 parten, verdeel die samen met de vulling over borden en serveer.



APPEL-CRANBERRYCRUMBLE MET KANEEL



Met een crumble, ofwel kruimelgebak zonder bodem, laat (winter)fruit zich op een prachtige manier presenteren. In plaats van appels kunt u ook peren, steenvruchten of bessen nemen – of nog beter: kies het fruit waar uzelf het meest van houdt of wat verkrijgbaar is. De kruimels kunt u al daags van tevoren klaarmaken. Bewaar ze tot gebruik in de koelkast. U kunt natuurlijk ook een voorraadje aanleggen en de rest invriezen. In de vriezer zijn ze met gemak een maand houdbaar. U hoeft ze overigens niet te ontdooien voor het bakken.

VOOR 6–8 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 15 MIN. | GRILLTIJD: ¾–1 UUR
BENODIGDHEDEN: GIETIJZEREN KOEKENPAN (25 CM Ø) OF VUURBESTENDIGE BAKVORM (23 X 30 CM)

Voor de kruimels

150 g bloem
100 g bruine suiker
100 g suiker
1 tl kaneel
¼ tl geraspte nootmuskaat
¼ tl natuurzuiver grof zeezout
200 g koude boter, in stukjes gesneden van 1,25 cm
60 g walnoten

Voor de vulling

6 grote stevige appels (bijv. jonagold, braeburn of gala),
geschild, klokhuis verwijderd, in blokjes gesneden
van 2 x 2 cm
200 g verse of diepvriescranberry's
5 el suiker
½ tl kaneel

stijfgeklopte slagroom of vanille-ijs

1. Maak de barbecue klaar voor indirecte matige hitte (175–230 °C).
2. Vermeng voor de kruimels de bloem, suikers, kaneel, nootmuskaat en het zout in de keukenmachine. Voeg de stukjes koude boter en walnoten toe en meng alles, tot er kruimels ontstaan.
3. Doe voor de vulling de appels en cranberry's in de gietijzeren koekenpan of bakvorm en voeg de suiker en kaneel toe. Verdeel hierover gelijkmatig de kruimels.
4. Zet de pan of vorm op het barbecuerooster en bak de crumble met gesloten deksel ¾–1 uur boven *indirecte matige hitte*, tot de kruimels goudbruin zijn en de vulling niet meer zo vochtig is en lichtjes borrelt. Houd de temperatuur in de barbecue gedurende de baktijd tussen de 175 en 200 °C. Draai na 25 min. de koekenpan of bakvorm een kwartslag, zodat de crumble gelijkmatig bruin wordt. Neem de pan of vorm met de crumble van de barbecue en laat hem iets afkoelen op een taartrooster. Serveer warm of op kamertemperatuur met slagroom of vanille-ijs.



FRUITIG
KNABEL-
PLEZIER