

## Recept

# Chateaubriand van gans met dragonjus



### Benodigd (2 personen)

- 2 ganzenfilets
- Slagerstouw

#### Voor de saus:

- 4 dl witte wijn
- 4 dl wildbouillon
- 4 sjalotjes
- Tijm
- Laurier
- Vers gehakte dragon
- 250 gram boter

### Bereidingswijze

Begin met het bereiden van de saus. Hak de sjalotjes fijn en voeg ze samen met de witte wijn, een snuifje tijm en een blaadje laurier. Laat dit geheel tot 1/3 inkoken. Voeg dan de bouillon toe en kook weer in tot de helft over is. Zeef het vocht en klop de boter erdoor en een eetlepel gehakte dragon.

Bind de uitgesneden ganzenborsten op met het touw zodat je een mooie ronde rol krijgt. Bestrooi de rollen met peper en zout. Braad het vlees rondom bruin aan in wat boter. Haal de gans uit de pan en leg deze in een braadslede. Doe de gans in de oven en gaar hem gedurende 10 minuten op 120°C. Laat de rol nu 10 minuten rusten in aluminiumfolie en verwijder daarna de touwtjes.

Snij de gans in dunne plakken en leg deze op een bord. Schenk de dragonjus hier overheen.

Lekker met een aardappelgratin of aardappelkroketjes. Peultjes en sugar snaps passen als groente perfect bij zulk mooi vlees.

*Eet smakelijk!*

## Ganzenfilets uitsnijden

De borst is een lastig stukje vlees, want deze bestaat uit twee spiergroepen. En die twee hebben een tegenovergestelde draadrichting. Dit heeft alleen zin als je de filets als biefstukjes wilt serveren. Leg de filets op de velzijde met het dikke gedeelte naar je toe. Verwijder het smalle losliggende stukje vlees (dit is het haasje, zie je bij kip en eend ook). Wat je nu ziet is een platte peesplaat (zilverachtige kleur) van het dike deel de borst inlopen (= de aanhechting van de vleugel). Pak het uiteinde van de peesplaat tussen duim en wijsvinger en zet op spanning. Zet een scherp mes haaks op de peesplaat en volg de peesplaat in een egale schraap/snijbeweging het vlees in. Je krijgt dus twee delen ganzenborst. Vlies als laatste de twee delen rondom schoon. Let bij het serveren op dat je het vlees op de draad snijdt.