**Eend met perziken en lavendelsaus**

eendenborstfilets   
onrijpe perziken  
boter   
suiker  
peper & zout  
[bruine kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
perziklikeur  
verse lavendel  
olijfolie  
sojasaus

amandelmeel  
amandelschilfers  
groene asperges  
steranijs  
kaneel  
gerapte gember  
lookpoeder  
gedroogde tijm  
aardappelpuree  
sjalot  
balsamicoparels

**De eend**: kruid de steaks met lookpoeder, gedroogde tijm, peper en zout. Vacuümeer en gaar ze sous vide, gedurende 4 uur op 71°C. Dit kan in een daartoe bestemd apparaat of in een warmwaterbad in de oven. Controleer in dit geval regelmatig de temperatuur met een thermometer. De bereiding kan vooraf gebeuren, maar open de zakjes niet. Bewaar koel en breng ze een half uur voor het opdienen terug op temperatuur in de zakjes in een oven op 85°C.

**Maak de lavendelsaus.** Doe in een kookpot:[**bruine kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), perziklikeur, een scheutje sojasaus, steranijs, kaneel, gember, peper, zout en lavendelbloempjes. Breng aan de kook en reduceer. Druk de saus door een zeef en bind indien nodig.

**De perziken**: steek met de kleinste ring cilindertjes uit niet te rijpe, ongeschilde perziken. Snijd met de broodsnijmachine dunne schijfjes uit andere perziken en marineer de helft ervan in perziklikeur. Karamelliseer de rest met de cilindertjes in boter met suiker.

**De asperges**: stoom een bussel groene asperges gaar. Bewaar één stengel per bord en pureer de rest. Meng indien nodig met wat aardappelpureepoeder om de gewenste consistentie te bekomen.

**De amandelpuree**: maak een klassieke aardappelpuree en voeg ongeveer 1/3 volume aan licht geroosterd amandelmeel toe. Meng dit goed, samen met een fijngehakt en in boter gefruit sjalotje.

**Voor het opdienen**: korst de steaks in een pan met olijfolie. Snijd de steaks in 2 cm dikke lange repen. Warm de aspergepuree, de amandelpuree en de gekaramelliseerde perzikschijfjes op. Rooster amandelschilfers.

**Op het bord**: alles wordt in het midden van het bord gegroepeerd: eerst parallel naast en op mekaar de repen eend, een lepel saus aan één kant. Aan de andere kant van de eend, aanleunend, bovenaan een ring amandelpuree met wat geroosterde amandelschilfers. Druk er een schijf gemarineerde perzik tegenaan (rechtopstaand en parallel aan de steaks). Onderaan een quenelle aspergepuree met dwars daarover een paar aspergestengels. Tussen beide puree’s: de gekarameliseerde perzikschijfjes en cilindertjes met daarop een takje verse lavendel. Werk af met balsamicodruppels.