sous
Chateaubriand
Confit de Canard

Chateaubriand
Confit de Canard

Menu

Eendenbouten gekonfijt in Eendenvet

Abrikozen Saus

Aardappel Truffel Mousseline

Witlofschoteltjes met Beenham en Gruyère Alpage

sous

Gegarandeerd Kwaliteit

Chateaubriand is een warm en hecht familiebedrijf met een lange geschiedenis, de familie Teekens heeft 4 generaties slagers. De winkel is gevestigd in Heemstede en de koks van Chateaubriand hebben meer dan 20 jaar ervaring in het creëren van klassieke Nederlandse en Franse recepten. Ze werken alleen met de beste lokale leveranciers en ingrediënten om kwaliteit en smakelijke maaltijden te garanderen. Geniet nu van dit klassieke Franse gerecht met alleen ingrediënten van de hoogste kwaliteit.

Breng de sfeer in huis met de 'Bonjour de Sous' playlist.

Bereiding

Prep tijd: 5 mins • Oventijd: 40 mins • Benodigdheden: 1 pan & 1 ovenschaal en 3 borden

1. Verwarm de oven voor op 140 graden
2. Doe eerst de Abrikozen Saus (A) in een ovenschaal. Deze saus is gevuld met verse Abrikozen naar traditioneel Teekens familierecept. Deze saus past uitstekend bij de eend en geeft een mooi kleuraccent aan de maaltijd.
3. Leg de Gekonfijte Eendenbouten (B) apart op het ovenrooster. Deze doen we los van de saus, om het velletje weer mooi knapperig te krijgen. De gekonfijte eendenbout, ook wel Confit de Canard genoemd, is een klassiek Frans gerecht dat Johan op jonge leeftijd in Parijs perfectioneerde. Elke eend die door Chateaubriand wordt gebruikt, is afkomstig van kleine boerderijen in de vendée streek.

4. Haal nu een tweede ovenschaal tevoorschijn en leg de truffelpuree in de schaal. Deze Aardappel Truffel Mousseline (C) is gemaakt met Italiaanse extra vergine olijfolie, Nederlandse koemelk en zwarte truffel. Al deze ingrediënten geven de aardappelpuree een heerlijke verfijnde smaak.
5. Plaats nu alle items in de oven, inclusief de Witlofschoteltjes (D). Deze bakjes bevatten een romig gerecht van witloof, een handgemaakte bechamelsaus en ambachtelijke, huisgemaakt beenham van het zuiderzee varken. Het vlees van Zuiderzeevarken wordt op veilige en milieuvriendelijke wijze geproduceerd en op ambachtelijke wijze verwerkt door onze lokale grossier en slagers. Door samenwerking met onze buurman zeugenhouder Sjaak werken wij in een lokale kringloop en is ons product volledig traceerbaar.
6. Ook voegen wij gruyère alpage toe, voor de smeuigheid, gruyère alpage is uitsluitend gemaakt met melk van de koeien die op het hoogste punt van de alpen hebben gestaan, voor extra smaak van de jonge grassprietjes.
7. Laat alle drie de items 40 minuten in de oven staan.
8. Geniet van deze Confit de Canard maaltijd met een lekkere fles wijn.

Scan de QR-code om te zien hoe de gekonfijte canard bereidt wordt in de winkel.

Producten en allergenen

A

Product: Abrikozen Saus
Allergenen: Gluten

B

Product: Eendenbouten gekonfijt in Eendenvet
Allergenen: Vrij van allergenen

C

Product: Aardappel Truffel Mousseline
Allergenen: Lactose

D

Product: Witlofschoteltjes met Beenham en Gruyere Alpage
Allergenen: Lactose, Mosterd en Gluten

Over Chateaubriand

“De passie en het oog voor kwaliteit zit in de familie”

Chateaubriand Heemstede is in eigendom van Adele Teekens en Johan van Uden. Adele is een van de weinige vrouwelijke slagers in Nederland en de derde generatie die in het familiebedrijf werkt. Ze leerde het vak van haar grootvader en wijlen haar vader Eijmert Teekens, een van de bekendste slagers van Nederland.

Chateaubriand heeft één missie, een scherp oog hebben voor innovatie met behoud van de traditionele aspecten van het traiteur- en delicatessenvak. Elke maand rijdt het team naar de Parijse nachtmarkt Rungis (het walhalla van de fijnproevers) om een selectie buitenlandse kazen, ambachtelijke vleeswaren en exclusieve delicatessen te kopen om producten van de hoogste kwaliteit te garanderen en hun nieuwe imago hoog te houden.

Dit werk blijft niet onopgemerkt. Chateaubriand is twee keer uitgeroepen tot “Beste Slagerij van het Jaar” en heeft twee keer de titel “Beste Nederlandse Foodspecialiteitenwinkel” gewonnen. De prijs wordt uitgereikt door culinaire journalisten en foodies.