**Gevogeltebouillon met kastanjes** 4-6 personen

1 kg gevogeltekarkassen (bestel tijdig bij poelier en zeg erbij dat het geen kip moet zijn)
100 ml rode wijn
1 winterwortel in grove stukken
stuk knolselderij in grove stukken
½ prei in grove stukken
1 ui, gehalveerd
4 teentjes knoflook
½ eetl korianderzaadjes
2 steranijs
1 laurierblaadje
2 plakken sinaasappel zonder schil en wit
½ eetl zwarte peperkorrels
4 cm gemberwortel, geschild en in plakken
250 gr eendenborstfilet (tam of voor een wat wildere smaak wild)
2-3 eetl Kikkoman sojasaus
½ rode peper, zeer fijn gesnipperd
4 bosuitjes in ringen
150-200 gr gare kastanjes, in kleine stukjes
2 eetl verse koriander, fijngesneden

Doe de karkassen met de wijn en 1 liter water (of wat meer, de karkassen moeten wel onder staan) in een ruime pan en breng aan de kook. Schuim zeer regelmatig af en laat 1 uur rustig koken. Voeg dan de wortel, knolselderij, prei, ui, knoflook, korianderzaadjes, steranijs, laurier, plakjes sinaasappel, zwarte peper en gember toe. Laat de bouillon minimaal 2 uur op zeer laag vuur trekken, niet koken. Zeef de bouillon goed, eventueel door kaasdoek.

Snij de vetlaag van de eendenborstfilet kruislings in en wrijf in met zout. Bak het vlees in een antiaanbakkoekenpan op de velkant 5-6 minuten. Keer en bak nog 2-3 minuten. Het vlees blijft een beetje rood maar gaart nog in de bouillon. Laat afkoelen en snij het vlees in zo dun mogelijke plakjes.

Verwarm de bouillon opnieuw en breng op smaak met sojasaus, rode peper, zout, peper uit de molen en wat je nodig vindt.

Leg in elk bord wat kastanjes, bosui, koriander en plakjes eend. Schenk de kokend hete bouillon er overheen en serveer direct.