



Ruud 's Kookboek

Wild- & gevogelterecepten
(Poelier Jaap Reedijk)

Verzameling wild- en gevogelterecepten

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten voor **VIER** personen

Inhoudsopgave

- Diverse
 - Ganzen- en eendenlever
 - Bruine borstjes met bier en honing
 - Spaanse saus
 - Compote van verse cranberry's
 - Cranberrymousse
 - Spruitjes met kastanjes
- Soepen
 - Basisrecept wildbouillon
 - Basisrecept gevogeltesbouillon
 - Wildbouillon met cantharellen
 - Wildconsommé met kastanjes
 - Parelhoenconsommé met kipquenelles
 - Consommé van houtduif
 - Bosduivensoep met wintergroenten
 - Kalkoensoep met Chinese paddestoelen
 - Eendensoep
 - Kwartelsoep met notenkussentjes
 - Soep van fazant
 - Heldere fazantensoep met sherry
 - Waterzooi van parelhoen
 - Oma's kippensoep
- Fazant
 - Gebraden fazant
 - Broodsaus
 - Gebraden fazant met zuurkool
 - Fazant met zuurkool en ganzenlever
 - Fazant met Ardennerham
 - Fazant gevuld met tapenade
 - Gevulde fazantenborst
 - Gekarameliseerde kweeperen
 - Gepocheerde fazantenborst en een fazantenmousse met Manzanilla
 - Fazant in een walnoot-honingkorstje

- [Gans](#)
 - [Gebraden gans](#)
 - [Confit d'oie](#)
 - [Geglanceerde gans](#)
- [Kalkoen](#)
 - [Basisrecept voor gevulde kalkoen](#)
 - [Appel-bleekselderijvulling](#)
 - [Gehakt-champignonvulling](#)
 - [Kastanje-rijstvulling](#)
 - [Gevulde kalkoen](#)
 - [Vulling van kastanjes en verse worst](#)
 - [Gevulde kalkoenborst met vijgencompote](#)
 - [Kalkoenborst in romige kruidensaus](#)
 - [Kalkoen in een doek](#)
 - [Gegrilleerde kalkoenbiefstuk met ananas](#)
 - [Gevulde kalkoenbiefstukjes](#)
 - [Kalkoentournedos met pittige mangosaus](#)
- [Eend](#)
 - [Geconfijte eend](#)
 - [Tamme eend met groene pepersaus](#)
 - [Geconfijte eend met paddestoelen](#)
 - [Gestoofde eend](#)
 - [Eend met in port gemarineerde vijgen](#)
 - [Wilde eend met blauwe bessen](#)
 - [Spaanse eend](#)
 - [Eendenborst met frambozensaus](#)
 - [Eendenborst met bosbessensaus](#)
 - [Krokant gebakken eendenborst met olijven en kappertjes](#)
 - [Eendenborst met knoflook-walnotensaus](#)
 - [Magret de canard met armagnacsaus](#)
 - [Gevulde eend met armagnac](#)
 - [Pikante eend met rode tahoesaas](#)
 - [Mousse van eend, biet en knolselderij](#)
- [Parelhoen](#)
 - [Gefileerde parelhoen met peterseliesaus](#)
 - [Parelhoen á la Normande](#)
 - [Provençaalse stoofpot van parelhoen en basilicum](#)
 - [Parelhoen met zuurkool](#)
 - [Parelhoenfilets op Limburgse wijze met witbier](#)
 - [Parelhoenragoût](#)
 - [Gevulde parelhoenfilet](#)
 - [Parelhoen met venkel](#)

- Kip
 - Kip uit grootmoeders tijd
 - Coq au vin
 - Rieslingkip
 - Gevulde kip in de pan
 - Gevulde kip met groenten
 - Weense kip
 - Jagerskip
 - Kip á la crème
 - Braadkippetje met jonge groenten
 - Kipfilet met amandel-saffraansaus
- Kwartel
 - Kwarteltjes met truffelpâté
 - Kwartels met druiven
 - Gevulde kwartel met asperges
 - Kwartel met grotchampignons en oesterzwammen
 - Kwartelboutjes met gekarameliseerde nectarine en Gewürztraminer
 - Kwartel met jeneverbessen en pancetta
- Patrijs
 - Patrijs met roomsaus
 - Gestoofde patrijs met zuurkool
- Duif
 - Gevulde duif
 - Duiven met pruimen en uien
 - Duif in pastatoffees á la Meuse
 - Lauwe salade van duif met linzen in een koriandervinaigrette
- Struisvogel
 - Struisvogeltournedos
 - Struisvogelspiesen met abrikozenchutney
 - Gemarineerde struisvogelsteaks met courgette
 - Gemarineerde struisvogelsteaks met verse zwarte peper
- Konijn
 - Gebraden konijn van oma
 - Fricassée van konijn met tomaat en munt
 - Konijnenbouten
 - Konijn uit de oven
 - Konijn op ouderwetse wijze
 - Konijn met Spätzle
 - Gestoofd konijn met tijm
 - Konijn met kruiden
 - Konijn-haasrollade met Madeiragelei

- [Konijn in hollandse mosterdsaus](#)
- [Konijn met mosterdsaus](#)
- [Konijn in mosterd-roomsaus](#)
- [Konijn met pruimen](#)
- [Konijn met pruimen en sjalotjes](#)
- [Konijn met rozijnen en pijnboompitten](#)
- [Konijn met sinaasappel](#)
- [Konijn in bockbier met abrikozen](#)
- [Konijn met bier](#)
- [Kaninchenrisotto uit Zuid-Tirol](#)
- [Tam konijn in druivensaus](#)
 - [Beurre manié](#)
- [Tournedos van tam konijn met terrine van aardappel](#)
- [Konijn met vleesballetjes in roomsaus](#)
- [Wild konijn in marinade](#)
- [Wild konijn in jagerssaus](#)
- [Konijn in pikante saus](#)
- [Gemarineerde konijnenbout á la Provençale](#)
- [Konijnenrug met spinaziesalade](#)
- [Fricassée van konijn met pruimen](#)
- [Haas](#)
 - [Hazenrug met bosvruchtensaus](#)
 - [Hazenrugfiletspiesen met pruimen en pepersaus](#)
 - [Gebraden hazenrug met rode wijnsaus en gepofte appel](#)
 - [Koude hazenrugfilets met bietjessalade](#)
 - [Roergebakken haasfilet met cantharellen](#)
 - [Hazenpeper I](#)
 - [Hazenpeper II](#)
 - [Brabantse hazenpeper](#)
 - [Italiaanse hazenpeper](#)
- [Hert](#)
 - [Hertenbiefstukjes met appel-Calvadossaus](#)
 - [Hertenbiefstuk met meiknolletjes en groene pepers](#)
 - [Hertenbiefstuk met gebakken witlof](#)
- [Ree](#)
 - [Reebout](#)
 - [Reebiefstukjes met gembersaus](#)
 - [Reebiefstuk met kriekenbiersaus](#)
 - [Reebiefstukjes met sherry](#)
 - [Reebiefstukjes met paddestoelen](#)
 - [Met pruimen gevulde reerollade](#)
 - [Gevulde reerug hotel Sacher](#)

- [Ree in rozemarijnsaus](#)
- [Reefilet in bladerdeeg met morieljes](#)
- [Wildstoofschotel](#)
- [Wildstoofschotel met spruitjes en wortel](#)
- [Wildpeper](#)
- [Wild zwijn](#)
 - [Bak- en braadtijden](#)
 - [Wild zwijnsbout uit de braadpan](#)
 - [Wildgoulasj](#)
 - [Wild zwijnsstoofpot](#)
 - [Wild zwijnspeper met zuurkool en ananas](#)
 - [Wild zwijnskotelet met pittige champignons](#)
 - [Wild zwijnskotelet met rozijnen](#)
 - [Wild zwijnmedaillons met lavendel en kastanjes](#)
 - [Wild zwijnsbiefstuk met roomsaus](#)
 - [Wild zwijnsbiefstuk van de grill](#)
 - [Wild zwijnstournedos met peperkorrels](#)
 - [Wild zwijnrollade met pruimedantensaus](#)
 - [Wild zwijnrollade met rode wijn](#)
 - [Aardappel-koolschotel met wild zwijnskoteletten](#)
 - [Wildstoofpot met kastanjes en cranberry's](#)
 - [Wildragoût met champignons](#)
 - [Everzwijn in rode wijn](#)
- [Gevogeltemenu](#)
 - [Lauwe salade van duif met linzen in een koriandervinaigrette](#)
 - [Waterzooi van parelhoen](#)
 - [Zoete aardappelkoekjes](#)

[Diverse](#)

[Ganzen- en eendenlever](#)

gebakken:

Snijd de lever in niet te dunne plakken, strooi er wat peper op en wentel de plakken in bloem.

Bak de lever op zacht vuur in heet vet.

Voeg op het bord zout toe, anders wordt de lever hard.

gepaneerd:

Haal de lever eerst door bloem, dan door losgeklopt ei en dan door

paneermeel.

Bak de lever zoals hierboven aangegeven.

Aardappelpuree en een sla van komkommers zijn er lekker bij.

Ganzen- of eendenlever op verschillende manieren:

Leg in een passende pan een stuk gekookte ganzen-, kippen- of eendenvlees.

Leg daarop een grote hele lever, overgiet die met iets gezouten melk en laat dit 6-7 uur staan.

Smoor het geheel vervolgens met het deksel op de pan tot de melk is verdampt.

Neem het deksel van de pan en braad de lever aan beide kanten een paar minuten in vet.

of:

Stoof de lever met truffels en 1-2 in de lever gestoken kruidnagels in bouillon tot de bouillon is verdampt.

Bruine borstjes met bier en honing

8 borstjes van kip, kalkoen, eend, duif of ander blank vlees

1 flesje blond bier

3 eetlepels honing

3 dl room

4 takjes tijm

150 gr groenten (broccoli- en bloemkoolroosjes, spruitjes, haricots verts, enz.)

4 stronkjes witlof

12 mooie aardappelen

Maak de groenten en het witlof schoon en snijd de witlof in de lengte in repen.

Kook de groenten beetgaar en de aardappelen in de schil halfgaar.

Snijd de aardappelen in blokjes.

Wrijf de blanke borstjes in met peper en zout en bak ze in een beetje boter zo bruin dat ze nog wat rosé van binnen zijn.

Haal ze uit de pan en houd ze warm.

Voeg langzaam het flesje bier toe, roer de aanbaksels los, voeg daarna de room en de takjes tijm toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste dikte is bereikt.

Breng op smaak met peper en zout.

Zet de aardappelblokjes snel even in boter goudbruin aan.

Roerbak in een wok ook de witlofrepjes in boter goudbruin. Ze moeten knapperig blijven.

Snijd de bruine borstjes schuin in plakjes.

Schep op voorverwarmde borden middenin wat saus, leg de borstjes daarin,

schep er nog een beetje saus over en schik de groenten met de aardappelblokjes eromheen.
Drink er hetzelfde bier bij dat in de saus is verwerkt.

Spaanse saus

1 liter donkere bouillon
6 licht gekneusde zwarte peperkorrels
1 takje verse tijm
1 laurierblad
1 kleine ui
4 kruidnagels
40 gr boter
50 gr rookspek in blokjes
3 eetlepels grofgesnipperde ui
2 worteltjes in plakjes
40 gr bloem
4 grote rijpe tomaten
kruidenazijn
1-2 theelepels suiker
zwarte peper uit de molen
eventueel 1-2 eetlepels rode port

Breng de bouillon aan de kook en voeg de peperkorrels, de tijm, het laurierblad en het met kruidnagels bestoken uitje toe.
Laat dit tot de helft inkoken.
Zeef de saus en laat haar tot lauwwarm afkoelen.
Smelt de boter en bak het rookspek.
Voog, voordat het spek donker wordt, de uisnippers en de wortels toe en laat licht fruiten tot de ui begint te kleuren.
Voeg de bloem toe en schep alles goed om.
Blijf daarna roeren tot de bloem goudbruin is gekleurd.
Neem de pan dan van het vuur en blijf de inhoud 1 minuut omscheppen.
Zet de pan op een laag vuur en voeg beetje bij beetje de bouillon toe.
Blijf goed roeren tot een goed gebonden saus ontstaat.
Doe de in stukken gesneden tomaat erbij en laat de saus 20 minuten zachtjes pruttelen.
Zeef de saus en breng haar op smaak met azijn, suiker en wat peper.
Voeg daarna de port toe.
Dit is een delicatessie bij gebraden rund- of lamsvlees, gebraden ree, hert en wildzwijn.

Compote van verse cranberry's

(bijgerecht bij wild en gevogelte)

250 gr veenbessen

2 ½ dl rode wijn

150 gr suiker

zout

5 gr aardappelmeel

Kook de Preisselbeere of Vosse- of Veenbessen in de rode wijn met de suiker en een snufje zout.

Laat de bessen, als u ze duidelijk hoort openknallen, nog 1 minuut koken.

Bind daarna met het aangemaakte aardappelmeel.

Cranberrymousse

(saus bij wild)

250 gr cranberry's

30 gr aardappelmeel

2 ½ dl rode wijn

150 gr suiker

zout

Bereid dit gerecht op dezelfde wijze als de compote van verse cranberry's, maar bind ditmaal met 30 gr aangemaakt aardappelmeel.

na afkoeling is het resultaat een nogal stijve bessenmoes, waarmee u bijvoorbeeld uitgeholde en gepocheerde appelhelften kunt vullen.

U kunt de moes ook serveren bij vanille- of vruchtenijs.

Spruitjes met kastanjes

(6 personen)

250 verse kastanjes

750 gr spruitjes

2 eetlepels boter

zout, versgemalen peper

Snijd elke kastanje aan de platte kant met een scherp mes ondiep in.

Leg de kastanjes in een pan, bedek ze met water en zet de pan op middelhoog vuur.

Breng het water aan de kook, zet het vuur laag en pocheer de kastanjes 45-55 minuten tot ze zo zacht zijn, dat een mes er gemakkelijk in glijdt. Neem de pan van het vuur.

Schep de kastanjes met een schuimspaan in porties uit het hete water (ze zijn het makkelijkst te pellen als ze heet zijn), pel ze en verwijder de vliesjes.

Verwijder beschadigde spruitjes of anderszins onzuivere exemplaren.

Breng een grote pan water tegen de kook aan, doe er de spruitjes in en houd ze zonder deksel 6-8 minuten tegen de kook aan.

Laat ze uitlekken en doe ze terug in de pan.

Voeg de kastanjes en de boter toe en zet de pan ± 1 minuut op middelhoog vuur tot de boter smelt en de kastanjes heet zijn.

Vermeng alles goed en voeg naar smaak zout en peper toe.

Schep alles in een voorverwarmde schaal en dien het gerecht heet op.

Soepen

Basisrecept wildebouillon

(1-1 ½ liter)

Verhit 25 gr boter en bak hierin 750 gr wildkarkassen en afsnijdsels (van bijvoorbeeld wilde eend, hert of ree) en 50 gr mager ontbijtspek in blokjes in ± 10 minuten rondom bruin.

Bak 1 eetlepel tomatenpuree ± 2 minuten mee.

Breng 1 kleine winterwortel en 1 prei in stukken, 1 ui waarin 1 kruidnagel is gestoken met 2 liter water aan de kook en schuim, als het kookt, enkele keren goed af.

Voeg 1 geplet teentje knoflook, een stukje foelie, 10 gekneusde zwarte peperkorrels, 1 takje tijm en 3 takjes bladselderij toe en laat de bouillon op zacht vuur ± 3 uur trekken.

Zeef de bouillon zeven, laat afkoelen en schep het vet eraf.

Basisrecept gevogeltebouillon

(1-1 ½ liter)

Breng 1 kg karkassen, poten en/of nekjes van gevogelte (bijvoorbeeld van kip) met ± 2 liter water (tot alles onder staat) en 1 wortel, 1 prei, 2 stengels bleekselderij (alles in stukken) en 1 ui waarin 1 kruidnagel is gestoken, aan de kook en schuim het, als het kookt, enkele keren goed af.

Voeg 1 geplet teentje knoflook en 12 gekneusde zwarte peperkorrels toe en

laat de bouillon in een open pan op zacht vuur ± 1 uur trekken.
Zeef de bouillon, laat afkoelen en schep het vet eraf.

U kunt van bovenstaande bouillons fonds maken.
Zeef de bouillons door een zeef met daarin een vochtige doek.
Laat de bouillon in de koelkast door en door koud worden en schep dan het gestolde vet eraf.
Laat de bouillon tot 5-7 ½ dl inkoken.

Wildbouillon met cantharellen

(2 personen)

¼ gele paprika
75 gr cantharellen
1/2 eetlepel boter
1 theelepel tijm
1/2 dl medium dry sherry
1 potje wildbouillon (400 ml)
citroensap
1/2 eetlepel fijngeknpte bieslook

Snijd de paprika in smalle stukjes van ± 2 cm lang.
Veeg de cantharellen schoon.
Smelt de boter, schep de paprika, de cantharellen en de tijm erdoor en smoor dit mengsel ± 3 minuten.
Roer de sherry en de wildbouillon erdoor.
Verwarm de wildbouillon en breng op smaak met enkele druppels citroensap.
Schep de wildbouillon in 2 warme diepe borden en strooi de bieslook erin.
Lekker met een kaasstengel.

Wildconsommé met kastanjes

8 dl wildbouillon
4 eetlepels rode port
zout, versgemalen peper
1 blikje gepelde kastanjes, uitgelekt (inh. 250 gr)
2 eetlepels fijngesneden kervel of peterselie
1 theelepel fijngesneden dragon
1-2 eetlepels fijngesneden bieslook

Roer de port door de wildbouillon en verwarm de soep op zacht vuur.
Breng op smaak met zout en peper.
Warm de kastanjes ± 10 minuten in de soep mee en strooi er vlak voor het serveren de tuinkruiden over.

Parelhoenconsommé met kipquenelles

Voor de consommé:

2 karkassen van parelhoen
2 uien
1 prei
1 winterwortel
1 stengel bleekselderij
50 gr boter
3 dl rode wijn
2 kippenbouillontabletten
5 takjes peterselie
1 laurierblaadje
1/2 theelepel tijm
zout, peper

Voor de kipquenelles:

5 takjes peterselie
100 gr kipfilet
1 ei
2 eetlepels crème fraîche
zout, peper
keukenmachine

Hak op knip de karkassen (met een wildschaar) in grove stukken.
Pel de uien en snijd ze in vieren.
Maak de prei schoon, snijd hem in grove stukken en was die.
Schrap de wortel, was hem en snijd hem in stukken.
Was de bleekselderij en snijd de stengel in stukken.
Verhit de boter in een grote pan en bak de stukken parelhoenkarkas hierin aan alle kanten bruin.
Voeg de ui, prei, wortel en bleekselderij toe en bak ze al roerend ± 3 minuten mee.
Schenk er de wijn en 1 liter water bij en voeg de bouillontabletten, 5 takjes peterselie, het laurierblaadje en de tijm toe.
Breng de bouillon aan de kook, schep het schuim eraf en laat de bouillon, zonder deksel, net tegen de kook aan ± 4 uur trekken.

Maak een stuk kaasdoek of theedoek nat, wring het uit en bekleed er een zeef mee.

Zet de zeef op een schone pan en zeef de bouillon erdoor.

Breng de bouillon opnieuw aan de kook en laat die op matig vuur tot 8 dl inkoken.

Breng de bouillon zo nodig op smaak met zout en peper.

Laat de bouillon zonder deksel afkoelen en zet haar tot het gebruik in de koelkast.

Knip in een kopje 5 takjes peterselie fijn.

Snijd de kipfilet in stukjes en pureer ze in een keukenmachine.

Voeg het ei toe en laat dat in de machine meedraaien.

Voeg de crème fraîche en een ½ eetlepel peterselie toe en laat ook die in de machine meedraaien.

Breng het mengsel op smaak met zout en peper en zet het tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Neem de bouillon uit de koelkast en schep er eventueel het vet af.

Breng de bouillon aan de kook.

Schep met behulp van 2 natgemaakte theelepels uit het kipmengsel kleine eivormige balletjes (quenelles), laat ze in de kokende bouillon glijden en laat ze in ± 4 minuten zachtjes gaar worden.

Schep de bouillon in 4 soepborden en strooi er de rest van de peterselie over.

Consommé van houtduif

2 houtduifjes

3 uien

2 preien

2 wortelen

1/2 knolselderij

1 laurierblad

peper, zout

4-5 eiwitten

enkele groene koolbladeren

100 gr boschampignons

40 gr boter

Laat door de poelier het borstvlies van de karkassen van de houtduiven verwijderen; bewaar de karkassen.

Doe de bouten van de duiven en de karkassen in een ruime pan met koud water (houd de borsten apart) en voeg er 3 uien, 1 prei, 1 wortel, ¼ knolselderij, 1 laurierblad, peper en zout aan toe.

Breng alles aan de kook en laat 1 ½ uur koken.
Haal regelmatig het schuim van de oppervlakte.
Laat de bouillon afkoelen en giet alles door een zeef.
Snijd intussen 1 prei, 1 wortel en ¼ knolselderij in fijne stukjes en vermeng die met de eiwitten.
Voeg hier de gezeefde bouillon aan toe en laat alles op laag vuur tegen de kook aankomen.
Bovenaan wordt dan een 'koek' gevormd, waarin alle onreinheden worden verzameld.
Zet na 1 uur het vuur uit en laat de koek naar de bodem van de pan zakken; bovenaan komt dan de heldere bouillon vrij.
Bak de duiveborstjes in de boter knapperig en snijd ze in fijne reepjes.
Pocheer de groene koolbladeren en snijd ze in reepjes.
Doe hetzelfde met de boschampignons.
Verwarm de soepborden voor, leg er de reepjes duiveborst, kool en boschampignons in en overgiet met de hete consommé.

Bosduivensoep met wintergroenten

1 bosduif
1 prei
2 stengels bleekselderij
2 wortelen
1 grote ui
8 spruitjes
1/2 selderijknol
1 blad savooiekool
2 eetlepels arachide- of maïsolie
500 gr platte runderbeenderen
1 takje tijm
1 blaadje laurier
1 teentje knoflook
boter
peper, zout

Haal het borstvlees van de duif, verwijder zorgvuldig de ingewanden uit het karkas en hak het karkas en de billen in stukken.
Maak de prei, de selderij, 1 wortel en de ui schoon en snijd ze in grove stukken.
Verhit de olie in een pan en bak de stukken karkas en de billen.
Voeg de gesneden groenten toe en bak die even mee.
Doe de runderbeenderen erbij, samen met het takje tijm, het laurierblaadje, het

in de schil geperst knoflookteentje, peper en zout.
Bevochtig met 2 liter water en laat ± 3 uur zachtjes sudderen.
Maak de andere wortel schoon en snijd hem in dunne schijfjes.
Was de spruitjes en snijd ze in vieren.
Maak de knolselderij schoon en snijd hem in blokjes.
Spoel het savooiekoolblad, droog het en snijd het in fijne slierten.
Smelt 40 gr boter en stoof de groenten.
Zeef er de bouillon over en kook de groenten beetgaar.
Breng op smaak met peper en zout.
Bak de duiveborst in een klontje boter, snijd hem in dunne plakjes en voeg die net voor het opdienen bij de soep.

Kalkoensoep met Chinese paddestoelen

175 gr kalkoenborst zonder been
1 eetlepel sesamolie
50 gr gedroogde Chinese paddestoelen, zoals wolkenoren of boomoren
1 liter kippenbouillon
1 eetlepel lichte sojasaus
1 plakje geschilde verse gemberwortel
zout, witte versgemalen peper

Zet de paddestoelen in warm water en laat ze 30-40 minuten weken, maar ververs het water regelmatig.
Snijd het vlees eerst in dunne repen en dan in stukjes.
Verhit de sesamolie in een wok, voeg de stukjes kalkoen toe en bak ze, al omscheppend, aan alle kanten even aan.
Haal het vlees uit de pan en doe de achtergebleven olie weg.
Kook de uitgelekte paddestoelen 10 minuten in ruim water met wat zout, laat ze uitlekken en snijd ze in repen.
Doe de bouillon, de paddestoelen, de stukjes vlees, de sojasaus en de gember in een soeppan, breng alles aan de kook en laat het op heel laag vuur 15 minuten trekken.
Neem de stukjes gember uit de soep en breng op smaak met wat versgemalen peper en eventueel wat extra zout.
Dien de soep in verwarmde kommen op.

Tip: Bestrooi de soep vlak voor het opdienen met wat verse bieslook.

Eendensoep

2 schoongemaakte en gehakte lente-uitjes
1 eetlepel plantaardige olie
2 ½ cm geschilde en zeer fijn gehakte gemberwortel
100 gr gekookt eendenvlees in flinterdunne reepjes
100 gr wintermeloen in dunne plakjes (alleen in blik te koop in speciaalzaken)
1 ½ liter kippen- of eendenbouillon
zout
(1 mespunt ve-tsin)
1-2 eetlepels Shau Hsing wijn of droge sherry
2 theelepels maïzena, opgelost in een beetje bouillon
versgemalen peper

Bak eerst de lente-uitjes in de hete olie even glazig en voeg dan de gehakte gember en het eendenvlees toe.
Laat de wintermeloen uitlekken en snijd er kleine stukjes of plakjes van.
Doe die samen met de overige ingrediënten in de bouillon en breng de soep aan de kook.
Schenk de wijn of de sherry erbij, bind met de aangemaakte maïzena en breng de soep op smaak met wat zout en peper.
Schep de soep in verwarmde kommen en serveer direct.

Kwartelsoep met notenkussentjes

1 ui
400 gr venkel
1 eetlepel boter
2 eetlepels hazelnootolie
zout, peper
75 gr blanke hazelnoten
2 vellen fyllodeeg
200 gr kwartelfilet
1 pot gevogeltefond
4 eetlepels medium sherry
worcestershiresaus

Pel de ui en hak hem fijn.
Snijd het fijne groen van de venkel, bewaar het en snijd de venkel in smalle repen.
Leg ¼ deel van de venkel apart en hak de rest fijn.
Verhit ½ eetlepel boter en 1 eetlepel olie en fruit de ui en de venkel glazig.
Hak de hazelnoten fijn en bak ze 5 minuten mee.
Laat het mengsel afkoelen en breng het op smaak met zout en peper.

Smelt de rest van de boter in de rest van de olie en bestrijk de vellen fyllodeeg hiermee.

Snijd elk vel in 4 stukken, verdeel daar het notenmengsel over en vouw de pakketjes dicht.

Bestrijk ze rondom met de gesmolten boter en leg ze op een bakplaat.

Snijd de kwartelfilet in reepjes en bestrooi die met zout en peper.

Verhit de rest gesmolten boter met olie en bak de kwartelfilet ± 3 minuten.

Verwarm de oven voor op 180°C en bak de notenkussentjes in ± 15 minuten knapperig.

Verwarm op laag vuur de reepjes kwartelfilet met de gevogeltefond en ¼ liter water.

Voeg de venkelreepjes en de sherry toe en breng op smaak met zout, peper en worcestershiresaus.

Garneer de soep met venkelgroen en geef er de notenkussentjes bij.

Soep van fazant

(6 personen)

1 fazantenhaan die goed in zijn vlees zit

1 wortel

1/2 wit van prei

1 tak selderij

1/2 teentje knoflook

80 gr champignons

150 gr boter

1 glas port

2 liter gevogeltebouillon

1 glas cognac

4 dl room

2 sneden witbrood zonder korst

Maak de groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes, zodat ze snel garen en veel van hun aroma afgeven.

Snijd de borstfilets van de fazant en bewaar ze koel.

Hak de rest in stukken.

Stoof de fijngesneden groenten in een grote pan in wat boter.

Voeg de in stukken gehakte fazant toe en laat die in 10 minuten aan alle kanten lichtjes bruinen.

Voeg in 2 keer de port toe en voeg, als de port is verdampt, het teentje knoflook, de champignons en de bouillon toe.

Breng het geheel aan de kook en laat het 1 uur zachtjes pruttelen.

Haal de soep door een fijne zeef, druk alles, het karkas inbegrepen, goed uit en haal het verkregen vocht door een linnen doek.

Kruid de borstfilets met peper en zout, bak ze in boter en snijd het vlees in langwerpige blokjes.

Verwarm en flambeer de cognac.

Warm de bouillon van de fazant op en voeg de room, het borstvlees en de geflambeerde cognac toe.

Breng de soep op smaak en dien op met in boter goudgeel gebakken blokjes brood.

Heldere fazantensoep met sherry.

(10 personen)

Voor de fazantenfond:

1 fazantenkarkas en -bouten of 1 fazant 1 kippenkarkas
olie

2 grofgesneden uien

2 grofgesneden wortelen

1 eetlepel tomatenpuree

1 bosje selderij

1 prei

2 mergpijpen

1 takje tijm

1 blaadje laurier

zout

10 geplette peperkorrels

6 liter water

boter

Voor het klaren:

2 wortelen

1/2 bleekselderij

2 preien

3-4 eetlepels tomatenpuree

300 gr rundergehakt

1 geperst teentje knoflook

1 takje tijm

1 blaadje laurier

zout

5 geplette peperkorrels

12-15 zuivere eiwitten

Voor het garnituur:

1 wortel

1 prei

1/2 selderijknol

het borst- en boutvlees

kervelplukjes

1-2 dl sherry

Fond: Verwijder het borstvlees en de bovenbouten van de fazant en hak de fazantten- en kippenkarkas in stukken.

Sauteer die in wat olie, voeg 1 grofgesneden wortel en 1 ui toe en laat die meekleuren.

Roer er de tomatenpuree door.

Breng het water met de schoongemaakte, maar niet gesneden groenten aan de kook, voeg de mergpijpen en de kruiden toe en laat 1 uur zachtjes koken.

Voeg de karkassen en de gesauteerde groenten toe en laat nog 1 uur trekken; ontvet en ontschuim regelmatig.

Bak het borst- en boutvlees even in boter aan en laat het $\pm$ 10 minuten in de fond garen.

Schep het gare vlees uit de fond en houd het apart voor het garnituur.

Zeef de fond en ontvet hem zeer goed.

Klaren: Snijd de groenten in dobbelsteentjes, vermeng ze met de tomatenpuree, het gehakt, de kruiden en de eiwitten en klop het geheel los.

Giet de fond erop, breng de soep onder regelmatig roeren aan de kook en laat haar op laag vuur $\frac{1}{2}$ uur trekken.

Passeer de soep door een neteldoek en warm haar weer op.

Garnituur: Maak julienne van de wortel, knolselderij en prei, kook ze in kokend gezouten water gaar en spoel ze af.

Snijd het vlees in julienne en pluk de kervel.

Verdeel de sherry en de rest van het garnituur in soepkommen en giet er de kokende consommé over.

Versier met kervelplukjes en dien de soep warm op.

Waterzooi van parelhoen

1 parelhoen

Bouquet garni

200 gr aardappelen

1 winterwortel

100 gr snijbonen
100 gr bleekselderij

Voor de saus:

kookvocht van de parelhoen
2 dl room
1 bosje waterkers
200 gr boter

Zet de parelhoen met koud water en een bouquet garni op en pocheer het in een uurtje gaar.

Haal de parelhoen eruit (houd hem warm), zeef het kookvocht en kook de groenten hierin (eerst de getourneerde aardappelen, dan de in ruitjes gesneden wortel en snijbonen en de stukjes bleekselderij).

Haal de groenten als ze beetgaar zijn uit de pan en houd ze eveneens warm.

Kook het vocht tot 2 dl in, voeg de room toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.

Pureer een bosje waterkers en voeg dit aan de saus toe voor een mooie groene kleur.

Monteer de saus van het vuur af met 200 gr ijskoude boter.

Verdeel de parelhoen en de groenten over verwarmde borden en giet de saus erover.

Oma's kippensoep

(2-4 personen)

1 kleine soepkip
100 gr gemengde kippenhartjes, -maagjes en -levertjes
3 kippenbouillontablet
bouquet garni in een stuk kaasdoek gebonden (1/2 ui, 1 teentje knoflook, 1 winterwortel, een stukje prei, 1 stengel bleekselderij, een stukje foelie, 1 takje peterselie, 1 theelepel zwarte peperkorrels)
zout
50 gr engelenhaar vermicelli
15 gr fijngesneden peterselie

Breng de kip met de hartjes, maagjes en levertjes, de bouillontabletten en 1 ½ liter koud water aan de kook.

Zet het vuur laag en schuim de soep af tot er geen schuim meer komt boven drijven.

Voeg het bouquet garni toe en laat de soep minstens 4 uur zachtjes trekken.

Schep de kip, de hartjes, de maagjes, de levertjes en het bouquet garni uit de

soep.

Schep het grootste deel van het vet van de soep en zeef de soep.

Breng de heldere bouillon met de vermicelli opnieuw tegen de kook aan.

Snijd de wortel uit het bouquet garni, het kippenvlees (zonder vel), de hartjes, maagjes en levertjes in grove stukken en voeg die aan de soep toe.

Strooi er voor het serveren de peterselie over.

Serveer bij de soep in stukken gebroken vlechtbrood, besmeerd met wat van het aromatische kippenvet.

Fazant

Gebraden fazant

(3-4 personen)

1 jonge schoongemaakte fazant

wat plantaardige olie of gesmolten boter

zout, versgemalen zwarte peper

4 plakjes doorregen of mager ongerookt spek

± 6 dl bouillon, getrokken van de ingewanden, het nekje, enz.

Om af te maken:

4 plakjes ontbijtspek, zonder zwoerd, in drieën gesneden

8 kleine saucijsjes

broodsaus (zie recept)

Was de fazant en droog hem met keukenpapier goed af.

Wrijf hem met de gesmolten boter of met de olie in en bestrooi hem rijkelijk met peper en zout.

Maak de plakjes spek met de zijkant van een keukenmes goed plat en bedek de fazant hiermee.

Pak hem daarna in aluminiumfolie, leg hem op een rooster in een braadslee en schenk er 4 dl bouillon onderin.

Braad de fazant in een warme oven (200°C) in 40-45 minuten gaar.

Verwijder de laatste 10 minuten het aluminiumfolie en de plakjes spek.

Bak hem onder af en toe bedruipen met het braadvet af, zodat hij mooi bruin ziet.

Rol, 20 minuten voor het einde van de braadtijd, de plakjes ontbijtspek op en rijg ze aan een vleespen.

Leg deze samen met de saucijsjes op het rooster, rondom de fazant.

Haal de fazant uit de oven en leg hem op een voorverwarmde schaal.

Neem de rolletjes ontbijtspek van de vleespen en leg ze, met de worstjes

rondom de fazant.
Geef er spruitjes en kastanjes bij.

Broodsaus

Broodsaus is een traditionele saus bij gebraden kalkoen, fazant of kip.
Als u een sterkere uiensmaak wilt, moet u de ui tot vlak voor het serveren in de saus laten.

1 geschilde en in vieren gesneden ui
4 dl melk
4 zwarte peperkorrels
1 laurierblaadje
2 kruidnagels
100 gr vers witbroodkruim
25 gr boter
een snufje zout

Doe de ui, de melk en de kruiden in een pannetje en breng dit aan de kook.
Neem de pan van het vuur, doe er een deksel op en laat het geheel zo 20 minuten staan, zodat de smaak van de kruiden er goed intrekt.
Zeef de saus en schenk haar in een schone pan terug.
Doe er het broodkruim, de boter en zout naar smaak bij en laat de saus, voortdurend roerend, zachtjes weer warm worden.
Breng de saus naar wens nog verder op smaak met wat peper en zout.

Gebraden fazant met zuurkool

500 gr aardappels
1 dl melk
50 gr boter
50 gr walnoten
1/2 fles witte wijn (Riesling)
1 aardappel
1 kg zuurkool
bakpapier
2 fazanthennen
zout, peper
100 gr boter
2 dl gevogeltefond
2 uien

2 laurierblaadjes
4 kruidnagels

Verwarm de oven voor op 180°C.
Neem een grote pan en schep er de helft van de zuurkool in.
Prik de laurierblaadjes in de uien met de kruidnagels vast.
Leg deze uien op de zuurkool en schep de rest van de zuurkool erop.
Rasp de aardappel en strooi dit over de zuurkool.
Schenk de wijn erbij en sluit af met een stukje bakpapier.
Laat dit in de oven ± 3 uur garen.
Kruid de fazanten met zout en peper.
Smelt 100 gr boter, bak de fazanten hierin aan alle kanten bruin en laat ze in 40 minuten gaar worden.
Trancheer de fazant (bouten en filets) en houd ze warm.
Hak de karkassen fijn en voeg ze aan het braadvocht toe.
Schenk de fond erbij en laat de saus in 15 minuten zachtjes inkoken.
Zeef de saus en breng haar op smaak met zout en peper.
Rooster de walnoten in een droge koekenpan, maal ze grof in de keukenmachine en roer ze op het laatste moment door de aardappelpuree.
Serveer de fazanten op een mooi plateau met de saus er apart bij.
Scheep de zuurkool en de aardappelpuree in voorverwarmde schalen.
Serveer direct.

Fazant met zuurkool en ganzenlever

300 gr zuurkool
1 dl ganzenvet
5 jeneverbessen
1 laurierblaadje
4 plakken bacon
4 fazantenfilets
1 appel
het sap van ½ citroen
1 ½ dl fazantenfond, getrokken van de karkassen en de poten
1 kruidnagel
4 plakken ganzenlever
zout, peper
olie
boter

Was de zuurkool even onder de stromende kraan, knijp goed uit en laat minstens 2 ½ uur zachtjes stoven met het ganzenvet, de jeneverbessen en de

laurier.

Bak de bacon in een scheutje olie krokant en dep met keukenpapier droog. Bestrooi de fazantenfilets met peper en zout en bak ze in $\pm$ 4 minuten mooi bruin.

laat het vlees even rusten.

Schil de appel en steek er met een kleine meloenboor kleine balletjes uit.

Bewaar de appelbolletjes in water met citroensap.

Kook de fond samen met de kruidnagel en een flinke lepel boter tot een krachtige jus in en breng op smaak met peper en zout.

Warm de fazantenfilets in de op 200°C voorverwarmde oven op.

Verdeel de zuurkool en de fazant over warme borden en leg de bacon en de ganzenlever hierop.

Schenk de jus rond het gerecht en strooi de appelbolletjes in de saus.

Fazant met Ardennerham

1 fazant van $\pm$ 1 kg

versgemalen peper, zout

125 gr boter

2 plakken vers spek

50 gr Ardennerham

10 jeneverbessen

3 dl wildbouillon

2 dl rode wijn

1/2 dl gin

20 gr bloem

50 gr fijne pâté

1/2 dl koffieroom

Verwijder het eventueel overtollige vet van de fazant en maak de vogel van binnen en van buiten met keukenpapier droog.

Wrijf de binnen- en de buitenkant van de fazant in met wat peper en zout en leg in de buikholte nog een klein klontje boter.

Bedek de borst van de fazant met plakken vers spek en bind ze eventueel met een katoenen draad op de fazant vast.

Verhit in een braadpan 75 gr boter en wacht tot het schuim begint weg te trekken.

Leg de fazant in de pan en schroei hem snel rondom dicht.

Zet het vuur laag en leg het deksel schuin op de pan.

Voeg, als de bakboter te donker dreigt te worden, een klein klontje boter toe.

Snijd intussen de Ardennerham in kleine stukjes, kneus de jeneverbessen en voeg ze aan de bakboter in de pan toe.

Braad de fazant, onder af en toe keren en goed bedruipen met de braadboter, in ± 50 minuten verder gaar en bruin.

Zorg dat de plakken spek steeds op het borstvlies van de fazant blijven liggen.

Kook intussen de wildbouillon met de rode wijn in tot er niet meer dan 3 dl over is.

Verwarm, zodra de fazant gaar is, de gin in een roestvrijstalen juslepel boven een gasvlam, steek de damp aan en schenk de brandende gin over de fazant uit.

Laat de gin rustig uitbranden (zorg dat de wasemkap uit staat).

Neem de fazant uit de pan en houd hem warm.

Verwijder het spek.

Verwijder de jeneverbessen en 2/3 deel van de bakboter.

Roer de bloem door de rest, schenk er een deel van de ingekookte bouillon bij en

blijf roeren tot een glad gebonden massa is ontstaan.

Herhaal dit tot alle bouillon door de saus is opgenomen.

Laat de saus al roerend enkele minuten zachtjes doorkoken.

Los de pâté al roerend in de saus op en roer er van het vuur af de room door.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

Warm de fazant eventueel nog in de saus op.

Leg de fazant in zijn geheel of in stukken op een voorverwarmde schaal.

Schenk er een deel van de saus over en geef de rest er apart in een voorverwarmde sauskom bij.

Serveer er desgewenst gesmoorde cantharellen of champignons bij.

Of spuit op de rand van de schaal rozetten van aardappelpuree en geef er broccoli of spruitjes bij.

Variatie: Neem in plaats van een fazant een parelhoen.

Fazant gevuld met tapenade

2 fazanten

zout, peper

100 gr olijventapenade (potje; delicatessenwinkel of Turkse winkel)

zout, peper

1 dunne lap vetspek (voor het barderen)

75 gr boter

1 fijngesneden sjalot

1 dl witte wijn

2 dl wild- of gevogeltefond (pot)

3 dl slagroom

een ovenvaste braadpan

Fazant:

Til het rugvel van de fazanten op, bedek ze onderhuids met de tapenade en bestrooi ze van binnen en van buiten met zout en peper.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit de boter in de ovenvaste braadpan en schroei de fazanten hierin in ± 10 minuten rondom dicht.

Zet de pan zonder deksel in het midden van de oven en braad de fazanten in ± 20 minuten gaar; schenk er tussentijds enkele malen braadjus over.

Neem de fazanten uit de pan en schenk het braadvet eruit.

Saus:

Bak de sjalot ± 5 minuten zachtjes in het achtergebleven bakvet.

Schenk de wijn erbij en laat tot de helft inkoken.

Voeg de fond toe en laat weer even inkoken.

Schenk de slagroom erbij en laat de saus tot de gewenste dikte indampen.

Breng op smaak met zout en peper.

Serveer de fazanten op een grote voorverwarmde schaal en geef de saus er apart bij.

Lekker met aardappel-foelieschotel uit de oven.

Aardappel-foelieschotel

Kook 400 gr aardappelen in water met zout in ± 20 minuten gaar, stoom ze droog en maak ze met een pureeknijper fijn.

Klop 1 dl slagroom lobbij, klop 1 eiwit stijf en spatel beide door de puree.

Breng de puree op smaak met zout, peper en 1 theelepel gemalen foelie.

Meng 200 gr zuurkool met ½ theelepel geraspte mierikswortel.

Schep in een ingevette ovenschaal afwisselend een laagje aardappelpuree en een laag zuurkool, eindig met puree.

Strooi er 4 eetlepels broodkruim over en bak de aardappelschotel in ± 20 minuten in de op 180°C voorverwarmde oven goudbruin.

Gevulde fazantenborst

500 gr fazantenborst

2 sneden casinobrood zonder korst

1/4 liter slagroom

100 gr kalfsgehakt

1 doosje Italiaanse kruiden (diepvries)

1 eiwit

zout, versgemalen peper

1 sjalotje

100 gr boter

2 eetlepels droge vermout of witte wijn
2 dl gevogeltefond

Snijd de filets aan de zijkant open.
Snijd het brood in blokjes, week die in 2 eetlepels slagroom en knijp ze uit.
Vermeng het brood met het gehakt, de kruiden, het eiwit, zout en peper.
Vul de filets met het gehaktmengsel, klap ze dicht en sluit ze met cocktailprikkers.
Pel en snipper het sjalotje.
Verhit 25 gr boter in een pan, fruit het sjalotje hierin glazig en blus af met de vermout.
Voeg de fond toe en kook die tot de helft in.
Roer de slagroom erdoor.
Verhit de rest van de boter en bak de filets aan beide kanten bruin.
Leg een deksel half op de pan, zet het vuur laag en braad de filets ± 25 minuten.
Draai ze halverwege een keer om.
Verwarm de saus, leg een plaatje onder de pan en laat de saus inkoken.
Breng de saus eventueel met zout en peper op smaak.
Snijd de filets schuin in plakken, verdeel die over de borden en schenk er de saus over.
Geef er gekarameliseerde kweeperen bij.

Gekarameliseerde kweeperen

schil kweeperen en gooi de schil, de uiteinden en de klokhuizen NIET weg.
Doe een groot glas water, het sap van 1 citroen en 3 grote eetlepels suiker in een pan en kook het afval daarin.
Laat dit stroopje inkoken tot er 5-6 eetlepels vocht overblijven.
Verwarm een aanbakvrije koekenpan voor.
Snijd intussen de kweeper in vlakke, niet te dikke partjes en besprenkel die met citroensap.
Laat boter in de koekenpan smelten, doop de partjes met één kant in rietsuiker en leg de besuikerde kant in de boter.
Vul de hele pan op die manier, zonder dat de partjes elkaar overlappen.
Zet het vuur nu heel laag (gebruik eventueel een vlamverdeler) en laat 15-20 minuten sudderen.
Door de reacties van de pectine in de kweeper, de boter en de suiker ontstaat er een dun laagje krokante karamel op de partjes.
Ga vooral NIET met de pan schudden, anders krijgt u geen krokant laagje.
Schik de partjes op een warm bord en overgiet ze met de siroop, die, als u

voldoende tijd heeft genomen, mooi geel en bindend is geworden.
Ook lekker bij reebok.

Gepocheerde fazantenborst en een fazantenmousse met Manzanilla

1 fazant
100 gr bouquet garni, bestaande uit wortel, knolselderij, prei en ui
2 laurierbladeren
1 takje tijm
5 peperkorrels
1 dl slagroom
2 eetlepels Manzanilla sherry
1 eetlepel Jus de truffe
2 eetlepels hazelnootolie
peper, zout
1 klein kropje frisée
1 klein kropje eikenbladsla
100 gr veldsla
enkele plakjes truffel

Snijd de borstfilets en de pootjes van de fazant.

Verwijder de pezen uit de pootjes en snijd het vlees van de botjes.

Zet het karkas plus het afval op met $\pm$ 1 liter water, breng het aan de kook, schuim het zorgvuldig af, voeg het gewassen bouquet garni, de kruiden en de peperkorrels toe en laat dit samen op matig vuur 2 uur trekken.

Zeef de bouillon door een in een punt- of bolzeef gelegde neteldoek en laat de gezeefde bouillon (eveneens op matig vuur) tot de helft inkoken.

Pocheer het vlees van de pootjes in de helft van de aldus verkregen bouillon bijna gaar.

Neem het vlees uit de bouillon en laat deze tot een bodempje inkoken.

Voeg nu 1 eetlepel sherry en $\frac{1}{2}$ dl room toe en laat dit samen tot een mooie saus inkoken.

Laat deze saus volkomen afkoelen.

Pureer het vlees van de pootjes in een keukenmachine tot een fijne puree en voeg de saus toe.

Klop de rest van de slagroom op en spatel deze door de puree.

Breng de aldus verkregen mousse op smaak met peper en zout en laat hem in de koelkast opstijven.

Was de 3 slasoorten en lat ze in een vergiet uitlekken.

Pocheer de licht gezouten borstfilets in de resterende bouillon in 7-8 minuten gaar.

Neem de filets uit de bouillon en trancheer ze.

Kook de bouillon met 1 lepel sherry en de jus de truffe snel in en klop er de hazelnootolie door.

Dresseer de sla op 4 borden en schep er met een warme natte lepel 2 quenelles fazantenmousse bij.

Leg de tranches fazantenborst er als een waaier naast en schep de warme dressing over de sla en de fazant.

Garneer met enkele plakjes truffel.

Fazant in een walnoot-honingkorstje

2 schoongemaakte fazanten

zout

250 gr uien

1 rood pepertje

100 gr walnoten

70 gr boter

50 gr honing

1 eiwit

2 laurierbladeren

350 gr wortelen

350 gr shii-take

1 bosje gehakte peterselie

5 gr geraspte gember

versgemalen zwarte peper

suiker

4 dl wildfond

3 eetlepels rode port

Spoel de fazanten, dep ze droog, wrijf ze in met zout, bind de billen met keukengaren vast en leg ze, met de borst naar boven, in een braadslee.

Pel de uien en snipper ze fijn.

Snijd het pepertje in de lengte doormidden, verwijder de zaadjes en hak het vruchtvlees fijn.

Hak de walnoten fijn en vermeng ze met 20 gr gesmolten boter, de honing en de stukjes rode peper.

Klop het eiwit licht op, roer dit door het notenmengsel en strijk er de fazanten mee in.

Schik de uien en laurierbladeren om de fazanten en bak ze 45-50 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Schrap intussen de wortelen en snijd ze in julienne.

Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in vieren.

Hak de peterselie grof.

Schil de gember en rasp hem fijn.

Fruit de wortelen en de paddestoelen 5 minuten voor het einde van de gaartijd in 20 gr hete boter aan, blus met 2 eetlepels water en laat op zacht vuur 7 minuten garen.

Breng op smaak met peper, zout en suiker.

Roer er op het laatst de peterselie door en houd de groenten warm.

Neem de fazanten uit de oven, scheid borst, vleugeltjes en billen en houd ze warm.

Deglaceer de saus met wildfond en giet de saus in een pan.

Haal er de laurierbladeren uit en pureer de saus met een mixer.

Wrijf de saus door een zeef, laat haar nog één keer opkoken en breng op smaak met de gember, port, peper, zout en suiker.

Roer er de rest van de ijskoude boter in vlokjes door.

Snijd de fazanteborsten in plakken en serveer die meteen met een billetje, de saus en de groenten.

Gans

Gebraden gans

Maak een vulling van fijngehakte ganzelever (of 100 gr kippenlevers), 2 fijngehakte Cox Orange appels, 350 gr varkensgehakt, 2 fijngehakte uien, 3 in witte wijn geweekte witte boterhammen, 1 eetlepel verkruimelde gedroogde salieblaadjes, 1 theelepel zout en veel versgemalen peper.

Vul hiermee de buikholte van gans.

Zet de met peper en zout ingewreven gans op een rooster boven een braadslee en braad het 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven en dan 2 ½-3 uur bij 180°C.

De gans is gaar als bij het inprikken helder vocht verschijnt.

Zet de laatste 30 minuten goed afgeboende, uitgeboorde, rondom ingekerfde appels bij de gans in de braadslee.

Laat gans voor het aansnijden 15 minuten rusten.

Giet het braadvet in een schaal.

Roer de aanbaksels in de braadslee los met wat bouillon en laat het wat inkoken.

Bak plakken 10 minuten voorgekookte aardappel in wat ganzevet knapperig bruin en geef er als groente kort gekookte kleine spruitjes bij.

Confit d'oie

Verdeel een gans in porties en reken per kg $\pm$ 30 gr zout.

Wrijf de gans goed met zout in en laat dit in de koelkast 24 uur intrekken.

Dep vervolgens elk stuk met keukenpapier grondig droog.

Laat voldoende ganzevet lauwwarm worden en laat de stukken vlees in het vet glijden.

Laat het vlees, als de stukken allemaal met vet zijn bedekt (het vlees moet 'zwemmen'), op laag vuur 3 uur koken; schep het met een schuimspaan regelmatig om.

Neem, om te zien of het vlees gaar is, een stuk uit de pan en prik er met een brideernaald in; het is gaar als er mooi helder vocht uit het vlees loopt.

Neem het vlees uit de pan en verwijder naar verkiezing het vel en de beenderen.

Vul een Keulse of andere pot met de stukken ganzevlees en giet er zoveel vet op dat alle stukken zijn bedekt.

Zet de pot 2 dagen op een koele plaats en dek hem dan met een laag reuzel af.

Sluit de pot met perkament af, druk dat goed aan en doe er nog een tweede laag perkament over.

Serveer de gans naar keuze koud of warm.

Het ganzevet moet voor het warmen eerst worden gekruid. neem daarvoor per kg vet 1 ongepelde knoflookteen, 5 kruidnagels en 5 witte peperkorrels.

Geglaccerde gans

1 panklare gans van $\pm$ 4 kg

zout, versgemalen zwarte peper

1 eetlepel gedroogde majoraan

5 kleine, zure appels

2 eetlepels honing

2 eetlepels citroensap

keukengaren of metalen pennen

Verwarm de oven voor op 2250°C.

Wrijf de gans in met zout, peper en de majoraan.

Stop de geschildte appels zonder klokhuizen in de buikopening en sluit de opening met garen of pennen.

Prik de gans rondom met een prikker in, zodat het vet er tijdens het braden uit kan lopen.

Leg de gans met de borst naar beneden in de braadslee van de oven.

Giet er $\frac{1}{2}$ liter kokend water over, zet de braadslee onder in de oven en laat de gans 30 minuten stomen.

Neem de gans uit de oven en giet de bouillon in een pan.

Leg de gans, met de braadslee eronder op een rooster, onder in de op 200°C voorverwarmde oven en braad het vlees 2 uur.

Keer de gans na 1 uur en begiet hem regelmatig met bouillon.

Vermeng wat van het braadvocht met de honing, het citroensap en 1 theelepel zout, bestrijk de gans daarmee en glaceer door de gans nog 15 minuten in de oven te laten staan.

Kalkoen

Gebraden kalkoen

1 kalkoen van ± 4 ½ kg

een paar plakjes spek voor op de borst

Voor de vulling:

400 gr verkruimeld rundergehakt

200 gr kleingesneden kippenlever (liever hart, lever en niertjes van kalkoen)

8-10 ontpitte, gedroogde pruimen en 16 gedroogde abrikozen, 1 uur in water geweekt

1 in blokjes gesneden plak ham

1 zure appel (niet te kleine goudrenet), geschild, klokhuis verwijderd en het vruchtvlees in stukjes gesneden

150 gr in plakjes gesneden champignons

1 in boogjes gesneden stengel bleekselderij

1 fijngehakte ui

1 ei

peper, zout

Laat de kalkoen in een pan met water ± 1 uur sudderen.

Als u dit doet met een ui, een stukje prei, wat overgebleven selderij enz., heeft u een goede basis voor een soep of saus.

Bak voor de vulling de lever en de ui gaar.

Meng ze met de overige ingrediënten voor de vulling, meng er 2 beschuiten met een beetje cognac, Calvados of appelsap door en breng verder op smaak met zout en peper.

Laat afkoelen.

Leg de afgekoelde kalkoen op een vuurvaste schotel, vul hem en maak hem met satéprikkers dicht.

Leg de vulling die u over heeft tussen de poten en leg het spek op de borst.

Zet de schotel in de op 170°C voorverwarmde oven en braad de kalkoen in 2-3 uur gaar.

Basisrecept voor gevulde kalkoen

vulling naar keuze (zie recepten)

1 verse kalkoen á 1800 gr
zout, peper
100 gr boter
100 gr ontbijtspek
haakkatoen

Maak de vulling.

Verwijder de zakjes uit de buikholte van de kalkoen en bestrooi de kalkoen van binnen en van buiten met zout en peper.

Schep de vulling in de buikholte en bind de kalkoen met haakkatoen op.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Smelt de boter in een steelpan, schenk een beetje boter in een braadslede, leg de kalkoen erin en bedek hem met ontbijtspek.

Schenk de rest van de boter erover en braad de kalkoen ± 75 minuten in het midden van de oven.

Bedruip de vogel regelmatig met braadvet.

Verwijder het ontbijtspek en braad de kalkoen in nog ± 15 minuten goudbruin en gaar (hij is gaar als u een poot gemakkelijk heen en weer kunt bewegen).

Neem de kalkoen uit de oven, leg hem op een schaal en snijd hem aan tafel aan.

Appel-bleekselderijvulling

1 kleine ui
1 stengel bleekselderij
1 grote appel (goudrenet)
25 gr boter
1/2 theelepel kipkruiden
peper
3 sneetjes oud witbrood
1 ei
1/2 dl melk

Pel en snipper de ui.

Was de bleekselderij, knip de blaadjes van de stengel in een kopje fijn en snijd de stengel in kleine stukjes.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui en de bleekselderij zachtjes ± 3 minuten.

Roer er de appel, kipkruiden, fijngeknipte bleekselderijblaadjes en peper door en laat nog ± 2 minuten zachtjes bakken.

Doe het mengsel in een kom.

Haal de korsten van het brood, verkruimel het en roer het broodkruim door het appelmengsel.

Klop het ei met de melk in een kopje los, meng dit door het appelmengsel en vul de kalkoen hiermee.

Gehakt-champignonvulling

100 gr champignons

1 ui

2 sneetjes witbrood

1 teentje knoflook

25 gr boter

250 gr half-om-halfgehakt

zout, peper, nootmuskaat

10 takjes selderij

10 takjes peterselie

1 ei

4 eetlepels slagroom

Maak de champignons schoon en hak ze grof (bewaar er een paar voor de garnering).

Pel en snipper de ui.

Verkruimel het brood.

Verhit in een pan de helft van de boter en fruit de ui ± 3 minuten.

Pers de knoflook erboven uit.

Voeg de champignons toe en bak die ± 3 minuten mee.

Verhit in een koekenpan de rest van de boter en bak het gehakt hierin rul.

Roer de champignons en het brood erdoor en voeg zout, peper en een snufje nootmuskaat toe.

Doe het gehakt in een kom en laat het afkoelen.

Knip de blaadjes van de selderij en de peterselie fijn.

Klop in een kommetje het ei met de slagroom los en meng de kruiden en het ei door het gehaktmengsel.

Vul de kalkoen hiermee.

Halveer de gebraden kalkoen en garneer met de achtergehouden gebakken champignons.

Kastanje-rijstvulling

-

50 gr zilvervliesrijst

zout

4 gedroogde pruimen zonder pit

4 takjes peterselie

250 gr tamme kastanjes

1/4 liter melk

1 ei

1/2 vleesbouillontablet

50 gr boter

1/2 theelepel kipkruiden

1/2 dl koffieroom

peper

Kook de rijst in water met zout droog.

Halveer intussen de pruimen en knip de peterselie fijn.

Snijdt de kastanjes met een puntig mesje in en kook ze ± 10 minuten in een pan met ruim kokend water.

Neem ze uit het water, pel ze direct en verwijder het vlies.

Kook de kastanjes in een pan met de melk en het bouillontablet in ± 45 minuten gaar en giet ze boven een andere kan af.

Pureer ze in een roerzeef en wrijf de puree door een fijne zeef.

Voeg al roerend zoveel bouillonmelk toe tot een stevige puree ontstaat en klof daar de boter in klontjes door.

Meng 5 eetlepels kastanjepuree (de rest wordt niet gebruikt), de pruimen, de kipkruiden, het ei, de koffieroom en de peterselie door de rijst en breng op smaak met zout en peper.

Vul de kalkoen hiermee.

garneer met aardappelpuree en pruimen.

Gevulde kalkoen

(6 personen)

300 gr gedroogde abrikozen

6 dl droge witte wijn

2 dikke plakken katenspek (à 30 gr)

2 sjalotjes

3 stengels bleekselderij

125 gr boter

4 takjes peterselie

45 gr walnoten

1/2 eetlepel salie
zout, witte peper
1 kalkoen van ± 2 kg
2 eieren
3 sneetjes witbrood
3 eetlepels allesbinder
wit keukengaren
een grote naald
houten cocktailprikkers
aluminiumfolie
een grote braadpan/braadslede

Spoel de abrikozen onder stromend water heel goed af en laat ze in een schaal met de wijn afgedekt ± 12 uur weken.

Snijd het katenspek in reepjes.
pel en snipper de sjalotjes.

Maak de selderij schoon, was ze en snijd ze in kleine stukjes.

Smelt in een koekenpan 25 gr boter, laat daarin al omscheppend de sjalot, de selderij en het katenspek ± 5 minuten zachtjes bakken en vervolgens afkoelen.

Knip in een kopje de peterselie fijn, hak de helft van de walnoten fijn en snijd de helft van de abrikozen in stukjes.

Doe de stukjes abrikoos, de stukjes walnoot, de salie en de peterselie in een kom, schep er het selderijmengsel door, breng het op smaak met zout en peper en zet het tot gebruik in de koelkast.

Bestrooi de kalkoen van buiten en in de buikholte met zout en peper.

Klop in een kommetje de eieren los en schep ze door het selderijmengsel.

Snijd de korstjes van het brood, verkruimel het boven het selderijmengsel en schep het mengsel goed door elkaar.

Vul de kalkoen met het selderijmengsel, maak hem dicht en bind hem op *.

Leg hem tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Verhit in een braadpan de rest van de boter en bak hierin de kalkoen op hoog vuur in ± 15 minuten rondom bruin.

Braad de kalkoen vervolgens op laag vuur met het deksel schuin op de pan in ± 2 uur gaar, keer hem elke 15 minuten een kwartslag.

Leg de kalkoen uit de pan op een grote snijplank en houd hem onder aluminiumfolie warm.

Verwarm een schaal voor.

Laat de rest van de abrikozen in een zeef boven een kom uitlekken en voeg het abrikozenvocht aan het achtergebleven braadvet toe.

Breng het aan de kook en roer alle aanbaksels los.

Zeef de jus boven een andere pan.

Breng de jus opnieuw aan de kook en bind haar met allesbinder.

Verwijder de draad en de cocktailprikkers uit de kalkoen en leg de kalkoen op de schaal.

Schik de abrikozen en de rest van de walnoten eromheen.

Schenk de jus in een juskom en geef die er apart bij.

- Vul de buikholte van de kalkoen niet te stijf op en naai de holte met naald en draad dicht. Vul de ruimte aan de voorzijde van de kalkoen en maak het vel met cocktailprikkers dicht. Steek de vleugels met cocktailprikkers aan de romp vast. Verbind de dijnen met lang keukendraad aan de romp. Bind de uiteinden van de poten bij elkaar en bind ze, indien mogelijk, aan het staartbeen vast.

Vulling van kastanjes en verse worst

Eén van de meest voorkomende vullingen voor kalkoen is saucijzevlees met kastanjepuree.

(Voor een kalkoen van ruim 4 kg)

boter om in te bakken

1 grote geschilde en gesnipperde ui

2 grote geschilde moesappelen, zonder klokhuis en klein gesneden

250 gr verse worst, van vel ontdaan

100 gr vers witbroodkruim

450 gr ongezoete kastanjepuree uit blik

zout, versgemalen peper

Smelt een stukje boter in een koekenpan, fruit de ui hierin goudgeel, doe dit in een kom en laat het afkoelen.

Meng de overige ingrediënten er met zout en peper naar smaak door en vul de buikholte van de kalkoen hiermee, nèt voordat u hem gaat braden.

Naai de voor- en achterzijde van de kalkoen zorgvuldig met garen dicht, gebruik zo nodig vleespennen.

Verwijder het garen en de vleespennen vlak het voor serveren.

Hoeveelheden en braadtijden voor kalkoen uit de oven

Gewicht 2-4 kg. Voldoende voor 4-6 personen. Kan langzaam in een warme oven (180°C) worden gebraden in 3-3 ½ uur.

Gewicht 4-5 kg. Voldoende voor 6-10 personen. Kan langzaam in een warme oven (zie temperatuur boven) worden gebraden in 3 ½-4 ½ uur.

Het beste kunt u de pootjes van de kalkoen bij elkaar binden en in aluminiumfolie wikkelen. Verwijder het folie 30 minuten voor het einde van de braadtijd en bedruip de kalkoen het laatste half uur af en toe, zodat hij een mooi bruin kleurtje krijgt.

Om te zien of de kalkoen gaar genoeg is, moet u met een vleesvork in het dikste deel van een poot prikken; als het vleessap helder van kleur is, is hij gaar.

Gebruikt u geen vulling voor de kalkoen, wrijf hem dan met boter of olie in en beleg de buitenzijde totaal met ontbijtspek, voordat u hem in het aluminiumfolie wikkelt. U hoeft dan niet bang te zijn dat het vlees te droog wordt en bovendien krijgt het een lekkere smaak.

Verwijder het spek samen met het aluminiumfolie, rol het ontbijtspek op, rijg de rolletjes aan een vleespen en laat ze het laatste half uur naast de kalkoen meebraden.

Neem, als u de kalkoen serveert, de rolletjes van de vleespen en leg ze op de schaal rond de kalkoen.

Gevulde kalkoenborst met vijgencompote

1 citroen
3 sneetjes oud witbrood
75 gr verse roomkaas met geitenkaas (St-Moret raffiné)
2 eetlepels melk
versgemalen zwarte peper
2 eetlepels fijngeknipte bieslook
1 kalkoenborst á 500 gr
2 appels
4 gedroogde vijgen
2 dl Cider
1 theelepel kruizemunt
zout
50 gr boter
peterselie

Boen de citroen goed schoon en rasp de schil er dun af.

Snijd de korstjes van het brood en verkruimel de sneetjes in de keukenmachine.

Meng de verse roomkaas, de melk, 1 theelepel citroenrasp, de peper en de bieslook erdoor.

Snijd de kalkoenborst aan een korte kant in, zodat een zak ontstaat.

Vul de borst met het kaasmengsel en steek de opening met cocktailprikkers dicht.
Schil de appels en snijd ze in stukjes.
Snijd de vijgen in stukjes.
Breng de vijgen- en appelstukjes, 1 dl Cider, 1 theelepel citroenrasp en de kruizemunt aan de kook en kook de vijgen $\pm$ 10 minuten op heel zacht vuur.
Laat de compote afkoelen.
Wrijf de kalkoenborst in met zout en peper.
Verhit de boter in een braadpan en bak de kalkoenborst rondom bruin.
Schenk de rest van de Cider langs de rand in de pan, zet het deksel schuin op de pan en braad de kalkoenborst in nog $\pm$ 25 minuten gaar.
Laat de kalkoenborst $\pm$ 5 minuten rusten en snijd hem dan in plakken.
Leg de plakken op een warme schaal en schep er de vijgencompote naast.
Garneer met toefjes peterselie.
Lekker met tomaten gevuld met flageoletsalade.

Kalkoenborst in romige kruidensaus

3 uien
600 gr kalkoenborst (zonder been)
1 eetlepel olie
50 gr boter
versgemalen witte peper
1/4 liter slagroom
3 eetlepels droge witte wijn
4 eetlepels fijngehakte peterselie
4 eetlepels fijngehakte kervel
1/2 bakje tuinkers, van het zout-bedje geknipt
1/2 eetlepel citroensap

Pel en snipper de uien.
Verhit de olie samen met de boter en bak het vlees hierin snel rondom bruin.
Bestrooi het vlees met zout en peper.
Bak de uien $\pm$ 5 minuten zachtjes mee.
Schenk de slagroom erbij en laat het vlees met het deksel op de pan zachtjes in $\pm$ 45 minuten gaar worden.
Bedruip het af en toe.
Neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Pureer het stoofvocht in een roerzeef of keukenmachine.
Doe de gepureerde saus terug in de pan en voeg de wijn toe.
Laat de saus nog even koken.
Neem de pan van het vuur en roer de kruiden erdoor.

Breng de saus op smaak met zout, peper en enkele druppels citroensap.
Snijd het vlees in plakken en geef de saus er apart bij.

Kalkoen in een doek

(8 personen)

1 kalkoen van ± 7 kg
zout, peper
80 gr boter
1 bosje tijm
1 bosje basilicum
1 takje rozemarijn
1 bosje gladde peterselie
1/8 liter droge sherry
200 gr crème fraîche
1/8 liter slagroom
30 gr bloem

En verder:

1 katoenen doek
slagersgaren

Was de kalkoen grondig, en kruid hem van binnen en van buiten met zout en peper.

Spoel een passende katoenen doek in koud water uit en leg hem druipnat op de bodem van de ovenbraadslee.

Leg de kalkoen erop en bind de poten met slagersgaren aan elkaar.

(Vul de kalkoen zo nodig op met blokjes appel).

Bestrijk de huid met 40 gr vloeibare boter.

Verdeel de kruiden grof over de kalkoen en druk ze licht aan.

Wikkel de kalkoen in de doek en braad hem op de onderste richel in een op 200°C voorverwarmde oven in 3 uur gaar.

Giet na 1 uur $\frac{3}{4}$ liter water over de doek.

Neem de kalkoen na 2,5 uur uit de oven, verwijder de doek en de kruiden en giet het kookvocht door een zeef in een pan.

Laat (zo nodig tot $\frac{1}{2}$ liter inkoken).

Braad de kalkoen nogmaals 30 minuten bij 200°C op de onderste richel.

Neem hem daarna uit de braadslee, leg hem op een schotel en houd hem in de uitgeschakelde oven warm.

Verwijder de braadresten met een kwast en met de sherry van de braadslee en voeg dit aan de saus toe.

Voeg de crème fraîche en de slagroom toe en breng de saus aan de kook.
Maak een roux van de boter en de bloem, vermeng deze met de saus en laat het geheel ± 5 minuten doorkoken.
Breng op smaak met peper en zout en serveer de saus bij de kalkoen.

Gegrilleerde kalkoenbiefstuk met ananas

(2 personen)

1 eetlepel mosterd
1 eetlepel ananassap
1/2 eetlepel olie
2 kalkoenbiefstukjes á 100 gr
zout, peper
2 schijven verse ananas

Roer de mosterd, het ananassap en de olie in een kommetje door elkaar.
Bestrooi de kalkoenbiefstukjes rondom met peper en zout, bestrijk ze met het mosterdmengsel en zet ze afgedekt minstens 2 uur in de koelkast.
Snijd de schil van de schijven ananas en verwijder de kern.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Leg de kalkoenbiefstukjes op het rooster en schuif dit met een lekbak eronder ± 10 cm onder het grillelement.
Grilleer de bovenkant in ± 5 minuten goudbruin, keer de biefstukjes, leg de ananasschijven ernaast en grilleer de biefstukjes in nog ± 5 minuten gaar en goudbruin.
Keer de ananas halverwege.
Leg de kalkoenbiefstukjes op 2 borden en leg de ananasschijven er schuin op.

Gevulde kalkoenbiefstukjes

8 kalkoenbiefstukjes van 125-150 gr
1 dl droge sherry
75 gr hazelnoten
100 gr Vooraf en Toe
2 eetlepels vloeibare honing
1 theelepel shoarmakruiden
16 grote verse spinazieblaadjes
30 gr bakboter
3 eetlepels maïskiemolie
2 zakjes poeder voor witte wijnsaus
1/2 pot gevogeltefond

Overgiet de kalkoenbiefstukjes met de sherry en laat ze ½ uur marineren.
Hak de hazelnoten klein, snijd de Vooraf en Toe in blokjes en vermeng die met de honing en de kruiden.
Snijd de kalkoenbiefstukjes als een enveloppe open en bekleed de wanden met spinazie (2 blaadjes per biefstukje).
Vul de biefstukjes met het roomkaas-hazelnootmengsel en steek de opening dicht.
Verhit de bakboter en de maïskiemolie in een braadslee en bak de biefstukjes rondom lichtbruin.
Dek de braadslee met aluminiumfolie af (leg de biefstukjes met de opening naar boven), zet hem in een op 200°C voorverwarmde oven en laat het vlees in 40-50 minuten gaar worden.
Serveer er timbaaltjes van witte en wilde rijst (400 gr, 1 pak) bij, bestrooid met gehakte hazelnoten.

Erbij:

600 gr (Riesling) wijnzuurkool, gestoofd in boter (of ganzevet) met 300 gr halve pitloze druiven.

Blancheer witte- of spitskoolbladeren en verpak de zuurkool hierin.

Vermeng voor de saus het sauspoeier en de fond (aangevuld met water tot ½ liter) en bereid de saus volgens de aanwijzingen op het pakje.

Kalkoentournedos met pittige mangosaus

(2 personen)

1 kleine mango (300 gr)

2 kalkoentournedos

zout, peper

2 eetlepels mangochutney

20 gr boter

1 eetlepel rozijnen

1 theelepel sesamolie

tabasco

toefjes peterselie

Schil de mango, snijd er 6 mooie plakken van en pureer de rest van het vruchtvlees met de staafmixer of in de keukenmachine.

Wrijf de kalkoentournedos in met zout, peper en ½ eetlepel mangochutney.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de kalkoentournedos in ± 8 minuten bruin.

Leg ze op 2 borden en houd ze warm.

Roer de mangopuree, de rest van de mangochutney, de rozijnen en ½ dl water door het bakvet en breng het aan de kook.

Roer de sesamolie erdoor en breng de saus op smaak met zout en enkele druppels tabasco.

Schenk de saus over en naast de kalkoentournedos en garneer met de mangoschijven en toefjes peterselie.

Lekker met gebakken witlof.

Eend

Geconfijte eend

eendepoten of -bouten

pekewater

ganzevet

Maak eerst het pekewater door zout, peper en bijvoorbeeld laurier, tijm en andere kruiden in water op te lossen.

Gebruik ook wat colorozo (slager); hierdoor blijft het vlees mooi van kleur.

De verhouding zout/water is afhankelijk van de tijd die u het vlees in het pekewater wilt laten staan.

Maak de poten hierna goed droog en verwarm ze geheel onder het ganzevet 2-3 uur (70-80°C).

Laat ze afkoelen en doe ze in één of meer goed afsluitbare potten.

Ze zijn maanden houdbaar.

Bak de bouten voor het gebruik even in een hete oven op.

Heerlijk met een mangochutney.

Tamme eend met groene pepersaus

2 tamme eendenborsten á 300 gr

zout

2 ½ dl kippenbouillon

1 dl slagroom

2 eetlepels groene peperkorrels (potje), uitgelekt

Kerf in de vetlaag van de eendenborst tot op het vlees een ruitpatroon.

Bestrooi de eend met zout.

Verhit een koekenpan en leg de eend met de vetkant naar beneden in de droge pan.

Bak hem ± 10 minuten op de vetkant, keer hem en bak de andere kant nog ± 5 minuten.

Neem het vlees uit de pan en houd het in aluminiumfolie warm.
Schenk het vrijgekomen vet uit de pan.
Schenk de bouillon in de pan en roer op hoog vuur de aanbaksels los.
Laat de bouillon tot de helft inkoken.
Voeg de room en de peperkorrels toe en laat tot sausdikte inkoken.
Breng met zout op smaak.
Snijd het vlees in schuine plakken en serveer het met gekookte aardappelen of aardappelpuree, broccoli en pepersaus.

Geconfijte eend met paddestoelen

(onder een waaier van gebakken aardappelschijfjes)

8 Rozeval aardappelen
2 eetlepels geklaarde boter
2 geconfijte eendebouten
50 gr sjalot
400 gr gemengde paddestoelen (shii-take, oesterzwammen, cantharellen, champignons, etc.)
4 dl eendefond
20 gr koude boter
peper, zout

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke dunne plakjes.
Verhit de boter in een pan en leg de aardappelschijfjes daar dakpansgewijs in een cirkel in.
Doe dit 8 keer (tweemaal per persoon) en bak de aardappelschijfjes zachtjes goudgeel en gaar.
Haal het overtollige vet van de geconfijte eendenboutjes, bewaar dit en snijd het eendevlees in reepjes.
Hak de sjalotjes fijn.
Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in stukken.
Bak de sjalot in het eendevet glazig, voeg de paddestoelen toe en bak ze op hoog vuur tot het vocht is verdampt.
Verwarm het eendevlees mee en breng het geheel op smaak met peper en zout.
Laat de eendessaus tot de gewenste dikte inkoken, breng op smaak met peper en zout en klop de saus met de koude boter op.
Leg een aardappelcirkel midden op elk bord, schep met behulp van een ring de paddestoelen met de eend in het midden en leg er een aardappeldakje bovenop.

Gestooofde eend

1 eend van 1 ½-2 kg
1/2 theelepel suiker
2 eetlepels sherry
2 eetlepels hoisinsaus
1 theelepel maïzena
1 theelepel zout
2-3 sjalotten
1 teentje knoflook
1-2 schijfjes gemberwortel
3-4 eetlepels olie
4 eetlepels sojasaus
6 dl water

Hak de eend doormidden en snijd beide helften daarna in 5 stukken.

Wrijf ze in met een mengsel van suiker, sherry, hoisinsaus, maïzena en zout en laat ze 30 minuten staan.

Snijd de sjalotten fijn en hak de knoflook en de gemberwortel fijn.

Verhit de olie, voeg de sjalotten, knoflook en gemberwortel toe en roer enkele malen.

Doe de stukken eend in de pan en bak ze aan alle kanten lichtbruin.

Giet het teveel aan vet af.

Voeg de sojasaus en het water toe en laat de eend afgedekt 45-60 minuten gaar stoven.

Variaties:

- Voeg tijdens de laatste 30 minuten 1 of meer van de volgende ingrediënten toe: 1 blikje bamboescheuten in dobbelsteentjes of schijfjes, 1 krop sla in stukken van 2 ½ cm, 500 gr geblancheerde kastanjes, 6 hardgekookte eieren en/of 8-10 geweekte Chinese champignons.

- Voeg tijdens de laatste 20 minuten 1 kg in stukjes gesneden tomaten en/of 500 gr snijbonen toe.

- Voeg tijdens de laatste 3 minuten een in dobbelsteentjes gesneden paprika toe.

Eend met in port gemarineerde vijgen

Laat 24 vijgen 36 uur in een grote, hermetisch afgesloten pot in een goede droge port marinieren.

Zet een jonge eend in een op 230°C voorverwarmde oven en ga hem na een kwartier bedruipen met de voorverwarmde port waarin de vijgen zijn

gemarineerd.

Blijf ieder kwartier bedruipen.

Keer de eend regelmatig, zodat ook de poten bruin worden.

Leg, als alle port voor het bedruipen is gebruikt, de vijgen rond de eend en bedruip verder met kalfsbouillon.

Blijf bedruipen.

Na $\pm$ 1 uur is de eend gaar.

Wilde eend met blauwe bessen

2 hele eenden

250 gr bouquet garni (bestaande uit wortel, prei, ui, selderij, 2 laurierblaadjes, takje tijm, 2 ongepelde knoflooktenen, 6 gekneusde jeneverbessen, 6 gekneusde peperkorrels en 1 eetlepel tomatenpuree

1 glas rode wijn

1 glas rode port

2 eetlepels crème de cassis

1 bakje blauwe bessen

1 kleine wortel

olie en azijn

boter

Snijd de borstfilet en de pootjes van de eenden af en hak de karkassen doormidden.

Doe de karkassen met alle ingrediënten van het bouquet garni in een pan en voeg er ruim koud water aan toe.

Breng het aan de kook, zet het vuur laag en laat de karkassen 4 uur zachtjes trekken.

Haal ze eruit en zeef het vocht door een fijne zeef.

Laat deze basisfond met de port, de wijn en de crème de cassis tot de helft reduceren.

De fond is dan klaar.

Bestrooi de pootjes licht met zout en peper en bak ze in wat boter aan beide zijden bruin.

Blus af met een gedeelte van de fond, leg een deksel op de pan en laat ze op laag vuur langzaam gaar stoven ($\pm$ 1 uur voor jonge eend).

Tot dit punt kunt u alles van te voren bereiden.

Bak vlak voor het opdienen de licht gezouten en gepeperde eendenborsten aan weerszijden bruin en houd ze in een oven van 180°C 5 minuten warm.

Verwarm intussen de pootjes en maak de saus af.

Giet de braadboter van de borsten weg, doe de rest van de fond in de pan en kook de saus tot de juiste dikte in.

Monteer de saus van het vuur af met 25 gr ijskoude boter en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de prei en de wortel in ragfijne julienne en maak deze met wat peper, zout, olie en azijn aan.

Leg de in waaiers gesneden eendenborst op verwarmde borden.

Aan één kant komt een nestje van de julienne met een gebraiseerd pootje.

Garneer het vlees met de blauwe bessen en schep er de warme saus omheen.

Spaanse eend

1 eend van ± 1350 gr

60 gr reuzel

1/2 liter bouillon of water met een bouillonblokje

1 laurierblad

1 takje verse tijm

een snufje gemalen foelie

zout, peper

8 kleine witte uien

2 geschrapte en overlangs gehalveerde worteltjes

2 bleekselderijstengels in stukken van 10 cm

2 ontvelde en in vieren gesneden tomaten

8 nieuwe aardappelen van gelijke grootte

2 eetlepels maïzena

4 eetlepels sherry

Voor de garnering:

driehoekjes gebakken brood

takjes peterselie

Snijd de eend in stukken.

Verhit de reuzel in een grote vuurvaste schaal en bak de stukken eend hierin rondom bruin.

Giet het vet voorzichtig uit de schaal.

Doe bouillon, het laurierblad, de tijm en de andere kruiden bij de stukken eend in de schaal en laat het geheel afgedekt 30 minuten in een matig hete oven van 190-200°C sudderen.

Voeg vervolgens de groenten aan het gerecht toe, temper de oven tot 170-190°C en laat de schotel nog 1 uur in de oven staan.

Maak de maïzena met de sherry aan, giet dit mengsel bij de inhoud van de ovenschaal en laat het geheel op het fornuis even doorkoken.

Corrigeer zo nodig de smaak en serveer het gerecht met een garnering van driehoekjes gebakken brood en takjes peterselie.

Eendenborst met frambozensaus

4 eendenborsten
75 gr boter
zout, peper
200 gr frambozen
1 geraspte citroenschil
8 eetlepels frambozenjam
2 eetlepels rode wijnazijn
1/2 dl rode port
1/2 dl rode wijn
2 theelepels aardappelmeel

Verwarm de wijn, port, wijnazijn en frambozenjam met het citroenschilletje en laat het zachtjes tot 2/3 inkoken.

Zeef eventueel de pitjes eruit en bind met een beetje aardappelmeel.

Laat hierin de van kroontjes ontdane frambozen doorwarmen.

Zout en peper de eendenborsten.

Verhit de boter tot ze bruin wordt en bak de eendenborsten, eerst met de velkant naar beneden, dan aan de andere kant, tot ze goudbruin van buiten en rosé van binnen zien.

Serveer ze met de frambozensaus.

Eendenborst met bosbessensaus

Per 2 personen:

1 hele wilde eend
1 ui
1 wortel
1 preitje
1 bleekselderijstengel
1 laurierblad
enkele gekneusde zwarte peperkorrels
1 geperst teentje knoflook
1/3 stokje kaneel
1/2 fles stevige rode wijn (+ eventueel een scheut port)
1 gesnipperd sjalotje
1 klontje koude boter
100 gr bosbessen (vers, jam of diepvries)

Verwarm de oven voor op 250°C.

Snijd de borstfilets en de pootjes van de eend.

Leg het karkas met alle ingrediënten, behalve de wijn, de boter, de sjalot en de bosbessen, in een braadslee en zet die, af en toe omscheppend, 15-30 minuten in de hete oven tot alles mooi bruin is.

Blus af met de rode wijn en doe alles over in een zo groot mogelijke pan.

Breng het geheel aan de kook, zet het vuur zodra het kookt laag en laat het, zonder deksel, tenminste 6 uur trekken.

Laat de pootjes ± 2 uur mee trekken.

Zeef de bouillon, leg de pootjes apart.

Breng de gezeefde bouillon aan de kook en laat deze indampen tot de gewenste sausdikte is bereikt (dit kan wel even duren, afhankelijk van de hoeveelheid vocht en het aantal karkassen; de gelatine in de karkassen zorgt voor de binding; =glace).

Leg de pootjes in een hete oven tot ze mooi bruin en knapperig zijn.

Bak de filets kort in wat olijfolie tot ze van binnen mooi rosé zijn.

Zet het gesnipperde sjalotje even aan in een drupje olijfolie, voeg de glace en de bosbessen toe en breng dit aan de kook.

Breng op smaak.

Klop er de klontjes ijskoude boter door tot de saus mooi glanst (laat niet meer koken).

Geef per persoon 1 filet met 1 pootje en saus naar smaak.

Serveer met aardappel- of knolselderijpuree en gesmoorde groene kool met spekjes.

Krokant gebakken eendenborst met olijven en kappertjes

2 grote (± 600 gr) tamme eendenborstfilets

100 gr zwarte olijven zonder pit

2 eetlepels kappertjes

2 theelepels grofgehakte salie (vers of gedroogd)

zout, peper

1/2 dl rode wijn

Snijd in het vel van de eendenborst diagonaal een ruitpatroon en laat het vlees 15 minuten op kamertemperatuur komen.

Leg de eendenborstfilets met het vel naar beneden in een hete, droge koekenpan en bak ze 8-10 minuten tot het vet uit het vel is gesmolten en het vel goudbruin is.

Keer de filets om en bak de andere kant snel bruin (± 2 minuten).

Giet een gedeelte van het vet uit de pan.

Voeg de olijven, kappertjes en salie toe en bak het geheel nog 3 minuten.

Bestrooi met wat zout en peper.

Voeg de wijn toe en laat deze bruisen.

Neem het vlees uit de pan en laat het afgedekt 10 minuten rusten.

Snijd de filets in dunne tranches, leg ze op 4 warme borden en schep de olijven en de kappertjes erover.

Serveer met roergebakken groene kool die met Provençaalse kruiden en een lepeltje crème fraîche op smaak is gebracht.

Eendenborst met knoflook-walnotensaus

3 teentjes knoflook

1 zakje walnoten (45 gr, Baukje)

2 dl walnotenolie

zout, peper

2 takjes peterselie

4 eendenborstfilets á ± 150 gr

keukenmachine

Pel de knoflook en pureer ze met de walnoten in de keukenmachine met 1 ½ eetlepel water.

Laat de machine draaien en voeg met kleine scheutjes de olie toe.

Breng op smaak met zout en peper.

Knip de peterselie erboven fijn en roer die erdoor.

Verhit een koekenpan.

Snijd de eendenborstfilets aan de velkant ruitvormig in en bak ze met de velkant naar beneden ± 2 minuten.

Keer ze en bak de andere kant ± 2 minuten.

Snijd de eendenborstfilets in plakken en leg die op 4 borden.

Schep er 1 eetlepel notensaus naast en serveer de rest van de saus er apart bij.

Magret de canard met armagnacsaus

Braad een magret van 250 gr als volgt.

1. Verwarm een anti-aanbak braadpan langzaam voor tot hij zeer heet is.

Snijd met een heel scherp mes het vel van de eendenborst tot een ruitjespatroon in (snijd niet tot in het vlees, maar alleen het vel zelf).

Verwarm de oven voor op 100°C.

2. Kwast de velkant met een penseel met olijfolie in.

Leg de magret met de velkant naar beneden in de zeer hete pan en laat die zo 3 minuten staan (niet schudden of prikken!). Door het ingesneden vel loopt het vet van onder het vel weg. Het vel zelf kan niet samentrekken of krullen, zodat

de magret mooi in vorm blijft.

Draai de magret na 3 minuten om en bak de andere kant nog 1 minuut op een wat lager vuur.

3. Neem de magret dan uit de pan en leg hem op een dubbele laag aluminiumfolie.

Kruid hem royaal met peper en zout, vouw het folie dicht en leg het pakketje in een ovenschaal.

Zet de schaal ± 5 minuten in de lauwarme oven (zeker niet warmer dan 100°C); zo loopt het vocht uit de magret (bloed, water en braadvocht) in de schaal.

Na deze 3 stappen is de magret klaar om te worden versneden.

Vermeng voor de saus per persoon 1 eetlepel armagnac met 1 eetlepel port, 1 eetlepel rode wijn, 1 koffielepel zeer goede fruitazijn en een mespuntje suiker. Laat dit mengsel tot een siroop inkoken en meng daar het uit de magret vrijgekomen vocht door.

Naar eigen inzicht kunt u nog boter, room of olijfolie door de saus monteren en er (veel) versgemalen peper in strooien.

De rode wijn en de azijn kunt u vervangen door besse- of granaatappelsap.

Gevulde eend met armagnac

4 sneden witbrood

1 eend met lever (1800 gr)

1 ui

1 teentje knoflook

1/2 theelepel rozemarijn

1 mespunt tijm

1 mespunt bonekruid

1 mespunt nootmuskaat

1/2 dl armagnac

zout, peper

Week het brood 8 minuten in enkele eetlepels warm water en knijp het uit.

Hak de eendelever fijn of pureer hem.

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Meng in een schaal de fijngehakte lever, de ui, de knoflook, het losgeklopte ei, de fijngemalen kruiden en de nootmuskaat goed door het geweekte brood.

Giet de armagnac erover en schep alles opnieuw door elkaar.

Laat het mengsel een uurtje staan.

Was de eend van binnen en van buiten en dep hem met keukenpapier droog.

Strooi zout en peper in de buikholte en vul de eend met de puree.

Naai de buikholte met keukengaren dicht en laat de eend in de braadslede in

de op 250°C voorverwarmde oven in ± 2 uur goudbruin en gaar worden.
Draai de eend na een uur om en bedruip hem tijdens het braden af en toe met wat water.

Neem de eend uit de braadslede en leg hem op een warme schaal.
Maak de jus met een scheutje water af en giet haar in een juskom.
Lekker met kleine, in boter gefruite uitjes en witbrood.

Ganze,- eende-, kalfslever

gebakken:

Snijd de lever in niet te dunne plakken, strooi er wat peper op en wentel de plakken in bloem.

Bak de lever op zacht vuur in heet vet.

Voeg op het bord zout toe, anders wordt de lever hard.

gepaneerd:

Haal de lever eerst door bloem, dan door losgeklopt ei en dan door paneermeel.

Bak de lever zoals hierboven aangegeven.

Aardappelpuree en een sla van komkommers zijn er lekker bij.

Ganze- of eendelever op verschillende manieren:

Leg in een passende pan een stuk gekookte ganzen-, kippen- of eendenvlees.

Leg daarop een grote hele lever, overgiet die met iets gezouten melk en laat dit 6-7 uur staan.

Smoor het geheel vervolgens met het deksel op de pan tot de melk is verdampt.

Neem het deksel eraf en braad de lever aan beide kanten een paar minuten in vet.

of:

Stoof de lever met truffels en 1-2 in de lever gestoken kruidnagels in bouillon tot de bouillon is verdampt.

Pikante eend met rode tahoesaus

(8 personen)

1 panklare eend van ± 1,8 kg

60 gr gefermenteerde rode tahoe

Voor de marinade:

2 eetlepels zoete chilisaus

1 ½ eetlepel donkere sojasaus
2 eetlepels stroop of honing, vermengd met 2 eetlepels heet water
zout, witte peper
1 eetlepel suiker
2 ½ cm geplette gemberwortel
1 grote geplette teen knoflook
1 liter maïsolie om te frituren

Verwijder de vleugelpunten van de eend, spleet hem langs het borstbeen met een hakmes of wildschaar en vouw hem open.

Laat de eend in een bamboe stoommand 1 ½ uur boven kokend water in een wok of pan stomen of gebruik een stoompan.

Neem de eend uit de pan en laat hem iets afkoelen.

Hak de poten op de gewrichten door en hak ze doormidden.

Snijd de beide borsthelften los en snijd die overdwars in vieren.

Neem het vlees ook van de onderkant van de eend en gooi het karkas weg.

Doe de rode tahoe en de ingrediënten voor de marinade in een grote kom.

Voeg de stukken eend toe en laat ze enkele uren of een nacht marineren.

Neem de stukken eend er dan uit en laat ze 1-2 uur in een draadzeef uitlekken.

Bewaar de marinade.

Verhit de olie in een wok of frituurpan tot 180°C en bak de eend in 3 porties 30 seconden.

Laat de stukken uitlekken en leg ze op een verwarmde schotel.

Voeg wat water en naar wens extra suiker aan de marinade toe en breng het in een steelpan aan de kook.

Giet de marinade in een verwarmd kommetje en geef ze er apart bij.

Serveer met witte rijst.

Mousse van eend, biet en knolselderij

Voor de eendenmousse:

175 gr eendenvlees

50 gr kippenlevers

1 eetlepel olie

0,6 dl eendenfond

0,6 dl gelei

25 gr boter

1 dl room

peper, zout

Voor de selderijmousse:

150 gr geblancheerde knolselderij

1 dl gelei
3/4 dl kalfsfond
1/2 dl room

Voor de bietenmousse:

150 gr gekookte bietjes
1 dl gelei
3/4 dl kalfsfond
1/2 dl room

Voor de garnering:

75 gr knolselderijjulienne
75 gr gekookte bietjesjulienne
25 gr noten
1/2 dl notendressing
1 bakje tuinkers

Braad het eendenvlees samen met de kippenlevers licht aan.

Draai er samen met de eendenfond, de boter en de gelei in een keukenmachine een fijne puree van.

Klop de room lobbig en spatel deze door de eendenpuree.

Breng de mousse met peper en zout op smaak.

Draai in de keukenmachine een gladde puree van de geblancheerde selderij, de gelei en de kalfsfond.

Klop de room lobbig en spatel deze door de selderijpuree.

Breng de mousse op smaak.

Bereid op dezelfde wijze een mousse van de bieten.

Doe in een natgemaakt puddingvormpje een laagje bietenmousse en een laagje selderijmousse en vul ze vervolgens met de eendenmousse op.

Zet de vormpjes in de koelkast en laat ze volkomen koud worden.

Verdeel de mousse over 4 koude borden.

Dresseer de met notendressing aangemaakte bieten- en selderijjulienne ernaast en leg een forse toef tuinkers in het midden.

Parelhoen

Gefileerde parelhoen met peterseliesaus

2 parelhoenders
1 sjalotje
1 dl droge witte vermout
1 ½ bekertje crème fraîche
12 takjes peterselie

zout, peper
75 gr boter
enkele druppels citroensap

Leg de parelhoenders op de rug.
Snijd er met een scherp mes de poten vlak langs het lijf af, buig de poten naar achteren om het heupgewricht door te snijden.
Zet het mes midden op het borstbeen en snijd het borstvlees in de lengte diep in.
Snijd de borstfilets met korte sneetjes, zo dicht mogelijk langs het bot los, zodat er 2 filets zijn en trek het vel van de filets.
Bewaar de filets en de pootjes tot het gebruik verpakt in de koelkast.
Pel het sjalotje en snipper het fijn.
Breng de vermout met het sjalotje in een steelpan aan de kook en laat het op matig vuur zachtjes inkoken tot er nog $\pm$ 2 eetlepels stroperig vocht over zijn.
Roer de crème fraîche erdoor, laat de saus afkoelen en bewaar haar tot het gebruik in de koelkast.
Knip de peterselie in een kopje fijn.
Wrijf de filets en de pootjes in met zout en peper.
Verhit in een koekenpan 50 gr boter, bak de pootjes hierin rondom bruin en laat ze op matig vuur $\pm$ 15 minuten zachtjes bakken; keer ze af en toe.
Voeg de rest van de boter aan de pootjes toe en bak de filets in $\pm$ 6 minuten bruin en rosé; keer ze.
Breng intussen de saus aan de kook en laat haar, onder af en toe roeren, zachtjes iets inkoken.
Neem de pootjes en de filets uit de pan en houd ze in aluminiumfolie verpakt warm.
Schenk het braadvet voorzichtig uit de pan, roer de saus door het achtergebleven braadvet en roer de peterselie erdoor.
Breng de saus op smaak met zout, peper en enkele druppels citroensap.
Snijd de filets schuin in plakjes.
Verdeel de saus over de borden en leg de filets er waaivormig in.
Leg naast elke filet een pootje.
lekker met aardappelkroketjes en haricots verts.

Parelhoen á la Normande

1 parelhoen
zout, versgemalen peper
125 gr boter
2 grote goudrenetten
1 eetlepel Calvados

1 ½ dl Cider

1/8 liter (ongeklopte) slagroom

Wrijf de parelhoen in met zout en versgemalen peper.

Schil de goudrenetten en stop 1 halve appel in de buikholte.

Braad de parelhoen op niet te hoog vuur in een braadpan in de boter aan alle kanten licht goudbruin.

Keer regelmatig en zorg dat daarbij het stukje appel er niet uitglijt.

Bedruip regelmatig met braadvocht.

Snijd de rest van de appels in plakken.

Neem de vogel na ± 30 minuten uit de pan en leg de plakken appel in de braadboter.

Zet de parelhoen op de plakken appel, zet het vuur laag en laat de parelhoen, nu met een deksel schuin op de pan, nog ± 45 minuten sudderen.

Verwarm een lepel Calvados boven een gasvlam en houd de lepel dan schuin, totdat de vlam erin slaat.

Laat de brandende Calvados over de parelhoen lopen, laat de vlammetjes rustig uitbranden en neem de vogel uit de pan.

Giet de Cider en de iets voorverwarmde slagroom bij het braadvocht.

Roer goed door, leg de parelhoen er weer bij en laat het geheel nog enkele minuten sudderen.

Laat de saus niet meer aan de kook komen.

Provençaalse stoofpot van parelhoen en basilicum

1 parelhoen of maïskip van 1 kg in 4 delen

een snufje paprikapoeder

2 eetlepels olijfolie

2 teentjes knoflook

2 lente-uitjes

1 bosje basilicum, blaadjes eraf geplukt

1 rode paprika in stukken

400 gr tomaatblokjes (blik)

versgemalen peper

citroensap

Voor de salade:

1 bakje veldsla

16 blaadjes basilicum (liefst 8 rode en 8 groene blaadjes)

een scheutje olijfolie

zout, peper

citroensap

2 eetlepels gehakte cashewnoten

Wrijf de parelhoender- of kipdelen met paprikapoeder in.

Verhit in een braadpan 2 eetlepels olie en braad het vlees met de knoflook en de lente-uitjes rondom aan.

Voeg de paprika, tomaat en basilicumblaadjes toe en laat het vlees in 45 minuten gaar worden.

Meng voor de salade intussen de veldsla en de basilicumblaadjes, besprenkel met de olijfolie, zout, peper en een druppel citroensap en strooi de cashewnoten erover.

Verdeel het gerecht over diepe borden en geef de salade er apart bij.

Lekker met geroosterde repen Turks brood, bedruppeld met olijfolie en bestrooid met zeezout.

Parelhoen met zuurkool

2 jonge parelhoenders á ± 550 gr

100 gr boter

1 dl rode wijn

1500 gr wijnzuurkool

75 gr gele rozijnen

75 gr gedroogde appeltjes

100 gr doorregen spek met zwoerd

peper, zout

Peper en zout de vogels en bak ze in de uitgebruiste, fel hete boter ± 10 minuten aan.

Zet ze in de op 210°C voorverwarmde oven en braad ze in ± 30 minuten mooi bruin en net gaar.

Haal ze uit de oven en uit de braadslee.

Blus de braadboter met de wijn, kook los en in (= 'jus sans plus') of gebruik 2 dl vocht en bind dat licht met aangemaakt aardappelmeel (= 'jus lié').

Verrijk de zuurkool met de geweldige rozijnen, de stukjes geweekte gedroogde appeltjes en de blokjes zuurkoolspek (even gekookt en gespoeld).

'Verstop' er de hoenders in (geheel, gehalveerd of gevierendeeld) en overgiet het gerecht met 1 ½ dl water.

Laat de parelhoen en de zuurkool onder een deksel, in een oven van 180°C ± 20 minuten 'met elkaar bevriend raken'.

Serveer met gekookte aardappelen of 'puree met een korstje', en de op smaak gecontroleerde jus.

Parelhoenfilets op Limburgse wijze met witbier

4 parelhoenfilets
4 groene koolbladeren
75 gr boter of olie
150 gr schoongemaakte (Limburgse) grotchampignons in stukjes
2 gehakte sjalotjes
2 tenen knoflook
3 dl witbier
3 dl (gevogelte)bouillion
6 gekneusde jeneverbessen
peper, zout

Breng de filets op smaak met peper en zout en schroei ze op hoog vuur dicht.
Zet het vuur laag en braad het vlees onder af en toe keren gaar.

Haal het vlees uit de pan en houd het warm.

Voeg aan het braadvet eventueel nog wat boter toe en fruit de sjalotjes, de knoflook en de champignons.

Blus af met witbier en bouillion, voeg de jeneverbessen toe en laat de saus tot $\frac{3}{4}$ inkoken.

Dompel de koolbladeren enkele minuten in kokend water met wat zout, laat ze uitlekken en leg ze op een bord.

Leg de filets hierop en giet de saus erover.

Parelhoenragoût

(2 personen)

800 gr parelhoenfilet
130 gr wortel in blokjes
30 gr knolselderij in blokjes
30 gr prei in ringen
1 $\frac{1}{2}$ liter gevogeltefond (pot)
1 takje peterselie
1/2 schoongemaakte ui
2 kruidnagels
1 laurierblad
100 gr spekblokjes
10 gr boter
10 gr bloem
1/8 liter witte wijn
1/2 liter slagroom

citroensap
zout, peper
1 eidooier

Snijd de parelhoenfilet in stukjes.

Breng de gevogeltefond met de parelhoen, ± 30 gr wortelblokjes, de blokjes knolselderij, de prei, de peterselie, de ui, de kruidnagels en het laurierblad aan de kook en laat het geheel ± 25 minuten heel zachtjes koken.

Haal de pan daarna van het vuur, zeef het pocheervocht en bewaar het.

Leg de parelhoenblokjes apart.

Bak in een koekenpan de spekblokjes ± 5 minuten uit, voeg er de rest van de wortel aan toe en bak alles nog 5 minuten.

Neem de blokjes spek en wortel uit de pan en leg ze bij de parelhoen.

Verhit in een andere pan de boter, voeg er in één keer de bloem aan toe en roer de roux op laag vuur tot een korrelige massa.

Giet al roerend de wijn in kleine scheutjes bij de roux en blijf roeren tot het vocht is opgenomen.

Giet er langzaam het pocheervocht bij en breng de saus aan de kook.

Laat de saus zachtjes 12 minuten koken en giet er dan de slagroom bij.

Laat de saus nog ± 10 minuten inkoken, voeg dan het vlees, het spek en de wortel toe en warm alles goed door.

Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

Neem de pan van het vuur en roer de eidooier door de saus.

Serveer de ragoût met wilde en witte rijst en spruitjes met hazelnoten.

Gevulde parelhoenfilet

4 parelhoenfilets

voor de vulling:

200 gr maïskipfilet

70 gr eendenlever

12 cl room

1 eetlepel gehakte pistachenoten

1 eetlepel fijngesneden shii-take

1 theelepel gehakte dragon

Draai de maïskip met de eendenlever tweemaal door de gehaktmolen, zodat een heel fijn gehakt ontstaat.

Voeg de room toe, meng goed en wrijf het mengsel door een zeef.

Voeg de pistachenoten, de shii-take en de dragon toe en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de filets in de dikte open (als een enveloppe), vul ze met het gehakt en steek ze met een cocktailprikker vast.

Verhit boter in een braadpan en braad de filets aan beide kanten snel bruin.

Blus af met wat water, sluit de pan en laat de filets nog $\pm$ 20 minuten sudderen tot de vulling gaar is.

Parelhoen met venkel

Was 2 parelhoenders goed, droog ze af en verwijder met een pincet achtergebleven onontwikkelde veren.

Leg takjes rozemarijn in een met olie ingevette braadpan en zet de vogels daarbovenop.

Wrijf ze in met een mengsel van gehakte rozemarijn, basilicum en tijm en lardeer ze met repen pancetta (= Italiaans ontbijtspek).

Verwijder de taaie buitenkant van 2 venkelknollen.

Snijd de knollen in halvemanen van 1 cm dik, besprenkel die met olie en rangschik ze, samen met 2 in vieren gesneden uien, rond de vogels.

Braad ze bij een temperatuur van 180°C, 20 minuten per pond.

Deze vogels zijn minder vet dan kippen, pas dus op dat ze niet overgaar worden.

Roer het braadvocht door een béchamelsaus met geroosterde kastanjes.

Dien de parelhoenders op op een grote schaal, in een krans van gegrilde worstjes en (verse) kruiden.

Bij dit gerecht horen in de oven gebakken aardappels met rozemarijn en knoflook.

Van de botten kunt u sterke bouillon trekken om de volgende dag soep van te maken.

Kip

Kip uit grootmoeders tijd

1 grote kip

dunne plakken gerookt vetspek

boter

150-200 gr crème fraîche

Lardeer de kip (= beleg de borst en de poten met dunne plakken gerookt vetspek). Deze spekmantel zorgt ervoor, dat het vlees niet uitdroogt en het geeft het vlees bovendien een pikante smaak.

Smelt in een braadschotel 20 gr boter en leg de kip erin.

Verwarm de oven voor op 200°C en zet de schotel erin.

Schep na ± 30 minuten, als het spek is uitgebakken en de kip lichtbruin is geworden, 3-4 eetlepels crème fraîche in de schaal en zet hem in de oven terug.

Na 45-60 minuten zal de kip gaar en goudbruin zijn.

Verwijder het spek tegen het einde van de braadtijd.

Neem de kip uit de schaal en houd haar warm.

Giet de rest van de crème fraîche in de braadschotel en maak met een kwast de aanbaksels van de schotel goed los.

Giet de vloeistof over in een steelpan en laat de kook er over komen.

Breng de saus op smaak met zout en peper en bind eventueel met allesbinder.

U kunt deze kip extra op smaak brengen door verse groene kruiden (peterselie, dragon of kervel) en 2 in vieren gesneden sjalotjes in de buikholte van de kip te stoppen.

U kunt de buikholte ook met 2 eetlepels verse kruidenkaas vullen.

Coq au vin

500 gr maïskipfilet

50 gr ontbijtspek

2-3 worteltjes

12 sjalotjes

25 gr boter

enkele takjes peterselie

1 blaadje laurier

2 teentjes knoflook

1 mespunt tijm

zout, peper

3 ½ dl rode wijn

1 bakje champignons

1 dl koffieroom

1 eetlepel bloem

Snijd het kippenvlees in mooie stukjes.

Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak die in de koekenpan langzaam uit.

Voeg dan de gesnipperde sjalotjes toe en bak alles kort.

Voeg de boter aan het spekvet toe en bak de stukjes kip daarin snel bruin.

Snijd de wortels in plakjes en knijp de knoflook door de pers.

Voeg de wortel, knoflook, laurier, tijm, zout en peper en de rode wijn toe en laat alles ± 15 minuten sudderen.

Voeg dan de schoongemaakte en in plakjes gesneden champignons toe en laat

nog $\pm$ 5 minuten pruttelen.

Roer de bloem door de koffieroom en bind het stoofvocht hiermee.

Rieslingkip

(een gerecht uit de Elzas)

Kip braden kan in een braadpan of in een braadslee in de oven.

In de oven wordt zij wat mooier bruin, maar altijd droger dan in de pan.

Bestrooi de kip van binnen en van buiten met wat zout.

Laat de boter (150 gr per kg kip) in een braadpan heet worden en braad de kip daarin op een flink vuur in $\pm$ 10 minuten aan alle kanten bruin.

Blus de jus, zodra de kip bruin is, met een scheut warme vloeistof (wijn of bouillon).

Leg het deksel op de pan en braad de kip onder geregeld bedruipen in $\pm$ 1 uur op een matig vuur.

De kip is gaar als een breinaald, die u tussen de gewrichten prikt, gemakkelijk door het vlees gaat en het sap dat eruit komt, helder en wit van kleur is.

Snijd de kip als volgt: haal eerst de poten eraf en dan de vleugels.

Snijd vervolgens het vlees van beide kanten van het borstbeen.

Van het karkas met de resten vlees kunt u in $\frac{1}{2}$ liter water met wat kruiden een smakelijke bouillon trekken.

Braad, zoals hierboven beschreven 1 braadkip in een braadpan in 150 gr boter.

Giet er, als de kip bruin is, 1 glas voorverwarmde Rieslingwijn bij en laat de kip in $\pm$ 1 uur op een laag vuur, onder nu en dan bedruipen, gaar worden.

Haal de kip uit de pan en houd haar warm.

Maak 1 eetlepel bloem aan met wat water en roer dit door de jus.

Roer vervolgens 50 gr staafpâté met 3 eetlepels room tot een zachte massa en meng deze van het vuur af door de jus, die nu niet meer mag worden verhit.

Serveer de Rieslingkip bijvoorbeeld met gestoofde zuurkool.

Gevulde kip in de pan

Als u een kip wilt vullen of aan een draaispit wilt roosteren, moet u haar opbinden. Gebruik hiervoor een speciale naald of grote stopnaald en keukentouw of gewoon bruin paktouw.

Steek de naald van buiten naar binnen door een poot en via het stuitje door de andere poot (van binnen naar buiten).

Vouw de vleugels plat tegen de kip en steek de naald door de ene vleugel (van buiten naar binnen) en dan via de hals door de andere vleugel (van binnen naar

buiten).

Trek het touw stevig aan, knoop de uiteinden aan elkaar en knip ze af.

Maak eerst de vulling.

Meng daarvoor 100 gr fijngehakte kippenlevertjes, 100 gr gehakt, 1 ei en 15 gr paneermeel door elkaar en kruid het mengsel flink met dragon, peper en zout.

Vul 1 kip van ± 1 kg hiermee en bind haar dicht zoals hierboven beschreven.

Laat 150 gr boter in een braadpan lichtbruin worden en braad de kip in de gesloten pan.

Keer de kip tijdens het braden af en toe.

Giet een scheutje wijn of water bij de braadjus als die tijdens het braden te bruin wordt en braad de kip in 1 uur gaar.

Maak de saus eventueel af door 100 gr champignons in plakjes te snijden en die de laatste 2 minuten mee te laten smoren.

Voeg dan van het vuur af 1 eetlepel gehakte peterselie en een scheutje room toe.

Gevulde kip met groenten

(4-6 personen)

1 sneetje geroosterd brood

30 gr pijnboompitten

2 rode paprika's

3 uien

450 gr kipfilet

1 ei

1 eetlepel crème fraîche

1 ½ eetlepel paprikapasta

peper, zout

1/2 theelepel (scherpe) paprikapoeder

1 kip van ± 1200 gr

50 gr boter

1 worteltje, 1 preitje

1/4 liter rode wijn

2-3 theelepel vloeibare honing

450 gr geschrapte krielaardappeltjes

1 gele en 1 groene paprika

200 gr sjalotjes

2 teentjes knoflook

1 takje rozemarijn

5 eetlepels olie
cayennepeper
1/4 liter slagroom
eventueel bouillon (van tablet)
1 eetlepel rode port

Week het geroosterde brood in wat koud water.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
Maak 1 rode paprika schoon, was hem en snijd hem in repen.
Snipper 1 ui grof.
Was 200 gr kipfilet, dep het vlees met keukenpapier droog en snijd het in dunne reepjes.
Draai dit alles door de vleesmolen en kneed het met het ei, de crème fraîche, ½ theelepel uitgeknepen geroosterd brood en de pijnboompitten.
Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder.
Was de kip onder de koude kraan, dep hem met keukenpapier droog, vul hem met de farce en naai de buikholte dicht.
Smeer de kip in met 10 gr zachte boter (zet de rest van de boter koud weg), bestrooi hem met zout en peper en leg hem in een braadslee.
Maak het worteltje, de prei en de tweede ui schoon, was ze en snijd ze grof.
Snijd de rest van de kipfilet in blokjes en leg die samen met de gesneden groenten op de kip.
Zet de kip in een op 225°C voorverwarmde oven en braad hem in 1 uur gaar.
Giet er na 20 minuten geleidelijk ¼ liter water en de rode wijn bij.
Kwast de kip 5 minuten voor het einde van de braadtijd met de vloeibare honing in.
Was de aardappelen en snijd ze eventueel in stukken.
Maak de rest van de paprika's schoon, was ze en snijd ze in stukjes.
Maak de sjalotjes schoon en pers de knoflook uit.
Haal de rozemarijnnaaldjes van het takje.
Verhit de olie in een koekenpan en bak de aardappelen hierin op matig vuur 10 minuten; schep ze af en toe om.
Bak de paprika, sjalot en rozemarijn vervolgens 10-15 minuten mee, tot de aardappelen gaar zijn.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper en houd het warm.
Houd de kip in de uitgeschakelde oven op een vleesschaal warm.
Pureer de inhoud van de braadslee met een staafmixer, voeg de paprikapasta en de room toe en breng het geheel aan de kook; voeg eventueel nog wat bouillon toe.
Verdeel de koude boter in vlokken, klop die door de saus en maak de saus op smaak af met zout, peper en port.
Snijd de bouten van de kip en maak het borstvlees los.

Knip de ribbenkast met een wild- of keukenschaar door, verwijder voorzichtig de vulling en snijd die in plakjes.

Serveer de kipdelen direct met de vulling, de saus en de groenten.

Weense kip

2 braadkuikens (in 8 stukken)

1 eetlepel zout

het sap van 1 citroen

2 eieren

bloem

paneermeel

frituurvet

2 citroenen (in 4 parten)

Vermeng het zout en het citroensap in een grote kom, wentel de stukken kip erdoor en laat dit onder regelmatig keren 1 uur of langer intrekken.

Droog de stukken kip met keukenpapier.

Klop de eieren met 2 eetlepels water los.

Wentel de stukken kip door bloem en vervolgens door ei en paneermeel.

Verhit het frituurvet tot er damp afkomt (175°C) en frituur de stukken kip in 7 minuten gaar en bruin.

Laat ze vervolgens op een stuk keukenpapier uitlekken.

Schik de Kip op een voorverwarmde schaal en garneer deze met de partjes citroen.

Jagerskip

1 in vieren gedeeld braadkuiken

zout, peper

100 gr boter

1 fijngesneden ui

200 gr champignons in plakjes

4 gehalveerde tomaten

een snufje tijm

een snufje cayennepeper

2 dl bouillon

maïzena

fijngehakte peterselie

Bestrooi de kipdelen met zout en peper en bak ze in de hete boter bruin.

Voeg de ui, champignons, tomaten, tijm en cayennepeper toe en laat de

groenten iets bruin kleuren.

Voeg de bouillon toe en laat de kip in ± 30 minuten gaar stoven.

Bind de saus met aangemengde maïzena en meng er fijngesneden peterselie door.

Serveer met aardappelpuree.

Kip á la crème

4-6 personen)

1 ontbeende en ontvelde kip of 6 kippenborstfilets

zout, peper

1 grote fijngesneden ui

2 fijngehakte teentjes knoflook

5 in reepjes gesneden plakjes rookspek

bouquet garni

2 dl droge witte wijn

1/4 liter slagroom

2 eierdooiers

boter

Smelt wat boter in een grote diepe braadpan, bak de kip daarin rondom bruin, neem het vlees uit de pan en bestrooi het met zout en peper.

Bak de spekreepjes 1-2 minuten in het achtergebleven bakvet, voeg dan de ui, de knoflook en het bouquet garni toe en laat alles fruiten tot de ui zacht is.

Doe de stukken kip terug in de pan, voeg de wijn toe en laat het geheel met het deksel op de pan 20-25 minuten sudderen.

Neem de stukken kip dan weer uit de pan en houd ze warm.

Laat het wijnmengsel op hoog vuur snel tot ± 1/3 inkoken en roer er de eierdooiers door.

Zet het vuur laag, voeg de room toe en laat de saus, onder voortdurend roeren, dik worden.

Voeg de stukken kip toe en warm alles goed door, maar laat de saus niet meer koken, anders gaat de room schiften.

Schep de stukken kip op de borden en schenk de saus erover.

Geef er rijst en een groene groente bij.

Braadkippetje met jonge groenten

1 kip van 1200-1500 gr

500 gr aardappelen

4 kleine uien

2 koolrabi's
2 wortelen
boter
300 gr diepvrieserwten

Schil de aardappelen.

Maak de groenten schoon en was ze.

Snijd de aardappelen in stukjes, de uien in vieren, de wortelen in plakjes en de koolrabi's in blokjes en braad ze in een koekenpan in 30 gr boter even aan.

Leg de kip in een braadslee, schep de inhoud van de koekenpan om de kip heen en smeer de kip met 30 gr gesmolten boter in.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Zet de braadslee in de oven en laat de kip, afhankelijk van de grootte, in 45-60 minuten gaar worden.

Voeg 10 minuten voor het einde van de braadtijd de doperwten bij de groenten.

Houd tijdens het braden van tijd tot tijd in de gaten of geen van de groenten bruin wordt. Voeg, als dit het geval dreigt te zijn, wat kippenbouillon toe.

Bestrooi de groenten voor het serveren met gehakte peterselie.

Kipfilet met amandel-saffraansaus

1 sjalotje
2 dl gevogeltefond (pot á 380 ml)
1 dl sinaasappelsap
1 theelepel tijm
1 zakje amandelschaafsel (Baukje)
40 gr boter
4 (scharrel)kipfilets
1 zakje saffraanpoeder (potje met 2 zakjes á 0,2 gr, McCormick)
1 bekertje slankroom (200 ml)
1 theelepel aardappelmeel
zout, peper
4 takjes koriander
keukenmachine
aluminiumfolie

Pel en snipper het sjalotje.

Breng in een wijde pan de sjalot met de fond, het sinaasappelsap en de tijm aan de kook en laat dit op hoog vuur onafgedekt in ± 10 minuten tot de helft inkoken.

Rooster intussen in een droge koekenpan 1 eetlepel amandelschaafsel in $\pm$ 2 minuten goudbruin en laat die op een bord afkoelen.

Maal de rest van de amandelen in een keukenmachine heel fijn.

Verhit de boter in de koekenpan en bak de kipfilets in $\pm$ 10 minuten goudbruin en gaar; keer regelmatig.

Schenk intussen het ingekookte vocht boven een andere pan door een zeef, roer er het saffraanpoeder, de gemalen amandelen en de room door, breng het geheel aan de kook en verwarm de saus nog $\pm$ 8 minuten heel zachtjes.

Roer in een kopje het aardappelmeel met 1 theelepel koud water glad, voeg dit al roerend aan de saus toe en blijf roeren tot een lichtgebonden saus ontstaat.

Verwarm 4 borden voor.

Bestrooi de kipfilets met zout en peper en laat ze onder aluminiumfolie $\pm$ 3 minuten rusten.

Neem van de koriander enkele toefjes af.

Schep de saus op de borden.

Snijdt de kipfilets schuin in plakjes en leg ze als een waaier in de saus.

Bestrooi met geroosterde amandelen en garneer met koriander.

Serveer er rijst en sla bij.

Kwartel

Kwarteltjes met truffelpâté

1 pot vleesfond (380 ml)

1 dl Madeira

2 eetlepels cognac

40 gr boter

4 kwarteltjes

zout, peper

boter

50 gr truffelpâté

Laat in een hoge pan de fond, de Madeira en de cognac tot 2 dl inkoken en bewaar dit tot het gebruik in de koelkast.

Verwarm 4 borden voor.

Bestrooi de kwarteltjes met zout en peper.

Verhit in een pan 20 gr boter en bak de kwarteltjes, onder af en toe keren, in 15-20 minuten lichtbruin en gaar.

Snijdt de truffelpâté intussen in dunne reepjes en de rest van de boter in blokjes.

Breng de saus opnieuw aan de kook, klopt er van het vuur af met een staafmixer of garde de boter door en breng op smaak met zout en peper.

Schep de saus op de warme borden, leg de kwarteltjes in het midden en garneer met de reepjes truffelpâté.

Kwartels met druiven

8 panklare kwartels
8 wijnbladeren
8 plakken bardeerspek
50 gr boter
peper, zout
500 gr pitloze witte druiven
3 eetlepels armagnac

Verwarm de oven voor op 250°C.

Omwikkel elke kwartel met een wijnblad en een plakje spek en bind dit met keukengaren vast.

Ontvel de druiven.

Bak de kwartelrolletjes in hete boter rondom bruin, bestrooi ze met peper en zout en laat ze in een gesloten vuurvaste ovenschaal 10 minuten op laag vuur smoren.

Haal het garen van de rolletjes, leg de kwartels terug in de schaal en verdeel de druiven erover.

Besprenkel dit met een beetje armagnac en zet de gesloten schaal 5 minuten in de oven.

Maak de saus eventueel af met een paar scheppen crème fraîche of een flinke scheut slagroom.

Laat het geheel even inkoken tot de kleur op ivoor lijkt en serveer het gerecht.

Tip: In plaats van kwartels kunt u ook duiven gebruiken. Deze moet u echter geen 10 maar 25 minuten op laag vuur smoren.

Gevulde kwartel met asperges

(2 personen)

2 uitgebeende kwarteltjes (neem de karkasjes mee)
zout, peper
200 gr kalfszwezerik
100 gr champignons
30 gr ganzenlever (of kalfslever)
100 gr boter
2 oesterzwammen

4 asperges
50 gr ganzenleverpâté

Zet de karkasjes met water op en trek er in 1 uur een bouillon van.
Breng de bouillon op smaak met zout en peper, laat afkoelen en ontvet.
Spoel de kwartels onder de koude kraan af en dep ze met keukenpapier droog.
Hak de helft van de zwezerik en de schoongeborstelde champignons fijn en bak ze al omscheppend enkele minuten in 1 eetlepel hete boter.
Breng op smaak met zout, peper en de fijngesneden ganzenlever.
Vul de kwartels met dit mengsel en steek ze met een cocktailprikker dicht.
Was de rest van de zwezerik onder de koude kraan en pocheer hem enkele minuten in kokend water.
Neem hem uit de pan en snijd hem in plakjes.
Schroei de gevulde kwartels in 50 gr boter dicht en leg ze met de rugzijde naar beneden in een braadslee.
Giet de braadboter hierbij, zet het geheel in de op 225°C voorverwarmde oven en laat de kwartels in ± 10 minuten gaar worden; bedruip ze af en toe met de braadboter.
Bak de zwezerik in de rest van de boter mooi bruin.
Pocheer de oesterzwammen in enkele minuten in de hete bouillon gaar en voeg er de in dunne reepjes gesneden rauwe asperges aan toe.
Laat het geheel even aan de kook komen.
Drapeer achtereenvolgens de oesterzwammen, de gebakken zwezerik, de plakjes ganzenleverpâté en de kwartels op 2 diepe borden, schep een beetje van de bouillon met de aspergereepjes over de ganzenleverpâté en serveer de rest van de bouillon er apart bij.

Kwartel met grotchampignons en oesterzwammen

4 kwartels
100 gr grotchampignons
150 gr oesterzwammen
olijfolie
4 dunne plakjes katenspek
1 dl room
1 sjalotje
1 teentje knoflook
3 takjes tijm
peper, zout

Ontbeen de kwartels, zodat de pootjes aan het borstvlees blijven zitten.
Snijd de champignons en de oesterzwammen fijn, bak ze in olijfolie en voeg

de sjalot, knoflook en tijm toe.

Fruit dit goed aan, voeg de room toe en laat het geheel tot puree koken.

Voeg er naar smaak peper en zout bij en laat afkoelen.

Leg de uitgebeende kwartels elk op een plakje katenspek, leg 1 theelepel champignonpuree op het borstvlees en vouw hem met het katenspek dicht.

Strijk de kwartels in met olijfolie en bak ze kort in een op 250°C voorverwarmde oven rosé.

Kwartelboutjes met gekarameliseerde nectarine en Gewürztraminer

(6 personen)

6 grote kwartels

1 dl notenolie

6 verse nectarines

20 gr boter

vanillesuiker

10 takjes verse tijm

Voor de saus:

2 dl gevogeltefond

2 dl runderfond

6 dl Gewürztraminer

1 eetlepel honing

8 takjes tijm

1 vanillestokje

100 gr ijskoude boter

Fileer de kwartels zo dat één kant van het borstvlees aan het boutje blijft zitten.

Bak de boutjes om en om in de notenolie en laat ze afkoelen.

Halveer de nectarines, verwijder de pit en snijd er mooie partjes van.

Smelt de boter in een pan, meng er wat vanillesuiker door en karameliseer de partjes nectarine goudbruin.

Saus:

Voeg alle ingrediënten, behalve de boter, bij elkaar en kook het geheel tot ¼ in.

Passeer de saus en monteer hem met de ijskoude boter.

Serveren:

Leg in het midden van de borden een mooie waaier van de nectarinepartjes en leg de kwartelboutjes hierop.

Bestrooi ze met wat zout en versgemalen peper en zet de borden 3 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven.

Haal de borden uit de oven en lepel de saus rondom op de spiegel van het bord.

Garneer met wat tijmbloempjes.

Kwartel met jeneverbessen en pancetta

(6 personen)

Bestuif 12 kwartels met bloem en braad ze in hete olie vlug bruin.

Rangschik de kwartels in een zware ovenschotel met een goed sluitende deksel en giet er $\frac{3}{4}$ dl balsamicoazijn bij.

Bedek de kwartels met repen pancetta (= Italiaans ontbijtspek) en 2 fijngesneden sjalotjes en strooi er takjes tijm, gekneusde peperkorrels en jeneverbessen over.

Braad ze 3 uur bij een temperatuur van 135°C.

Keer de kwartels na $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur om.

Doe er, als ze er droog uitzien, een beetje rode wijn of balsamicoazijn bij.

Polenta smaakt er uitstekend bij.

De balsamicoazijn moet uit Modena komen. Die met het etiket 'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena' en de vermelding 'API MO' is de ware azijn, tenminste 12 jaar oud. Sommige van die belegen azijnsoorten zijn zo lekker, dat ze als likeur worden gedronken!

Patrijs

Patrijs met roomsaus

4 patrijzen

10 theelepels citroensap

zout, peper

50 gr ontbijtspek

0,6 dl droge witte wijn

2 dl slagroom

Besprenkel de patrijzen met het citroensap en wrijf ze in met wat zout en peper; wikkel om iedere vogel een plak ontbijtspek en prik deze met een cocktailprikker vast.

Verhit de boter in een pan en bak de patrijzen hierin rondom mooi bruin.

Voeg de witte wijn toe, zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de

patrijzen ± 30 minuten stoven tot ze gaar zijn.
Leg de patrijzen op een schaal en houd ze warm.
Schenk de slagroom bij het stoofvocht in de pan, zet het vuur hoog en breng de saus onder voortdurend roeren aan de kook.
Zet het vuur weer laag en laat de saus 5 minuten zachtjes doorkoken.
Schenk de roomsaus over de warmgehouden patrijzen.
Serveer ze warm.

Gestoofte patrijs met zuurkool

2 panklare patrijzen
6 gr zout
2 dunne lapjes rookspek
100 gr boter
750 gr zuurkool
1 dl water
1/2 dl witte wijn
aardappelpuree van 1250 gr aardappelen

Was en zout de patrijzen en bind bij iedere patrijs een lapje spek over de borst.
Laat de boter bruin worden, schroei de patrijzen hierin dicht en bak ze bruin.
Breng de zuurkool met het kokende water en de wijn vlug aan de kook en leg de patrijzen erop.
Schenk zoveel water bij de jus dat bijna al het bezinksel oplost en laat het al roerend aan de kook komen.
Schenk een gedeelte van de jus over de zuurkool en laat de patrijzen met de zuurkool stoven tot ze gaar zijn (1/2-3/4 uur; de patrijzen zijn gaar als het vlees bij de poten gemakkelijk van het bot loslaat).
Leg de zuurkool midden op een warme schaal.
Halveer de patrijzen in de lengte en rangschik ze op de zuurkool.
Spuut om de zuurkool een rand van aardappelpuree.
Warm de overgebleven jus op en geef die er afzonderlijk bij.

Duif

Gevulde duif

2 panklare duiven, borstbeen verwijderd
5 gr zout

Voor de vulling:
150 gr kalfsgehakt

1 snee oud brood
2 gr zout
peper, nootmuskaat
(stukjes truffel)
(Madeira)
(wat melk)
100 gr boter
(50 gr rozijnen)

Was en zout de duiven.

Maak het gehakt vrij vochtig aan met het brood, het zout en de kruiden; voeg desgewenst truffel en Madeira en iets melk toe.

Vul de lichaamsholten van de duiven met het gehakt en naai het loshangende vel vast.

Laat de boter bruin worden, schroei de duiven hierin dicht en braad ze in een gesloten pan in ± 45 minuten aan alle kanten goudbruin en gaar.

De duiven zijn gaar als het vlees bij de poten gemakkelijk van het bot loslaat. Neem de duiven uit de pan en schenk zoveel water bij de jus dat bijna al het bezinksel oplost.

Breng de jus al roerend aan de kook en voeg desgewenst de geweekte rozijnen toe.

Halveer de duiven in de lengte, leg ze op een warme schaal en schenk er wat jus over.

Duiven met pruimen en uien

8 duiven
500 gr gedroogde pruimen
100 gr boter
1 kg uien
2 teentjes knoflook
a/2 theelepel kaneel
1 theelepel gemberpoeder
1/4 theelepel saffraanpoeder
1 bosje peterselie
200 gr gevliesde amandelen
olie
zout

Laat de gedroogde pruimen 2-3 uur in water wellen.

Kijk de duiven na op stoppels en spoel ze eventueel af.

Smelt de boter in een pan en bak hierin 1 gesnipperde ui en de geperste

teentjes knoflook goudbruin.

Leg de duiven in de pan en bak ze kort mee.

Voeg de kaneel, het gemberpoeder en de saffraan toe en voeg naar smaak zout toe.

Blus af met 1 liter water, breng het aan de kook en laat het 40 minuten zachtjes koken.

Neem de pruimen uit het weekwater en laat ze $\pm$ 5 minuten in water met wat zout koken.

Maak de rest van de uien schoon, maar laat ze heel en voeg ze, samen met de gehakte peterselie aan de pan met de duiven toe.

Laat het geheel nog $\pm$ 15 minuten koken.

Snijd de amandelen in dunne staafjes.

Verhit wat olie in een koekenpan en bak de amandelen hierin goudbruin.

Leg de duiven voor het serveren in een kring op een schaal en leg de uien in het midden.

Neem de pruimen uit het kookwater en verdeel ze over de schotel.

Strooi er als laatste de gebakken amandelen over.

Duif in pastatoffees á la Meuse

(10 personen)

Groene kleurstof

200 gr spinazie

2 dl water

Voor het pastadeeg:

500 gr Italiaanse harde bloem (grano duro)

4 eierdooiers

3 losgeklopte eieren

1 eetlepel olijfolie

1 theelepel zout

Voor de vulling:

2 duiven

100 gr paddestoelen

100 gr sjalot

3 eetlepels olijfolie extra vergine

2 eetlepels gevogelteglace

2 eetlepels madeira

Voor de saus:

100 gr winterwortel

100 gr boter
de karkassen van de duiven
1 flesje bruin bier
1 dl gevogelteglace
1 eetlepel madeira
1 dl slagroom

Voor het garnituur:
schorseneren

Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie-eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef: dit is de kleurstof. Laat goed uitlekken.

Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten en kleur de helft van het deeg met de groene kleurstof hardgroen. Haal beide degen door de pastamachine (hoogste stand) en steek er vierkantjes van $\pm 10 \times 10$ cm uit. Maak een blok door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen. Verpak dit in aluminiumfolie en laat het op een koele plaats minstens 1 uur rusten.

Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwars in batonets. Snijd de paddestoelen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise.

Verwarm de olijfolie in een sauteerpan, smoor de sjalot glazig. Laat de paddestoelen even mee smoren. Giet de gevogelteglace en de madeira erover en laat deze snel inkoken. Breng de vulling op smaak met peper en zout, laat afkoelen en meng de duivenbatonets erdoor.

Snijd het blok gestreept deeg in plakken. Draai alle plakken voorzichtig in de pastamachine dun uit en snijd er 10×10 cm grote stukken uit.

Maak 30 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel. Bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn en laat ze op een bebloemde doek rusten.

Snijd voor de saus de wortel fijn en hak de karkassen klein.

Verwarm de boter, smoor de wortel en de karkassen en blus af met het bier en de glace. Voeg de madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken.

Klop intussen de slagroom lobbijg.

Kook de pastatoffees 5-6 minuten in kokend water met een scheutje olijfolie en zout.

Zeef de saus en kook tot de gewenste dikte in. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.

Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden en lepel er wat van de biersaus bij.

Geef als garnituur gefrituurde schijfjes goed gewassen, ongeschilde schorseneren.

Lauwe salade van duif met linzen in een koriandervinaigrette

2 Barneveldse duiven

peper, zout

50 gr boter

200 gr 24 uur geweekte en daarna gekookte linzen

1 gesnipperd sjalotje

Voor de salade:

1/2 kropje eikenbladsla

1/2 kropje frisée

1/2 kropje rode sla

1 bosje waterkers

1/2 bosje kervel

Voor de vinaigrette:

1/2 dl druivenpitolie

1/2 dl walnotenolie

1/2 dl maïsolie

4 cl sherry-azijn

1 theelep. Löwensenf (Duitse mosterd)

1 ½ dl krachtige runderbouillon

1 gesnipperd sjalotje

5 gr geroosterde en gemalen korianderzaadjes

versgemalen peper

Was de slasoorten onder stromend water.

Pluk de waterkers en de kervel, was ze en maak alles in de sla centrifuge droog.

Maak van de daartoe bestemde ingrediënten een vinaigrette.

Wrijf de duiven in met peper en zout.

Verhit de boter in een passende braadslee en braad de duiven rondom bruin.

Zet de duiven hierna 5 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C en laat ze op een warme plaats 10 minuten rusten.

Verwarm intussen de geweekte linzen met 1 gesnipperd sjalotje en 2 eetlepels vinaigrette en maak de sla met de rest van de vinaigrette aan.

Verwijder de borstjes van de duiven en snijd ze in dunne plakjes.

Leg de slasoorten als mooie bouquetjes op 4 lauwwarme borden, schep er wat van de linzen rondom en dresseer de duivenborsten in een waaivorm aan

de voorzijde van ieder bord.

Besprenkel het geheel met de achtergebleven vinaigrette en garneer met enkele takjes kervel.

Struisvogel

Struisvogeltournedos

4 struisvogeltournedos á 180 gr

4 dunne plakjes gerookt spek

25 gr gehakte sjalotjes

boter

1 dl rode wijn

3 dl bruine fond

1 eetlepel acaciahoning

Voor het garnituur:

broccoli of witloof

Bind het spek met een touw om de tournedos.

Bak ze in een klontje boter aan beide kanten bruin en laat ze dan op zacht vuur 10-15 minuten verder gaar bakken.

Stoof de sjalotjes in een beetje boter.

Voeg de rode wijn toe en laat die bijna geheel inkoken.

Doe er de bruine fond bij en laat opnieuw inkoken.

Verwijder de aanbaksels uit de pan waarin u de tournedos heeft gebakken en deglaceer ze met de saus.

Werk verder af met de honing.

Struisvogelspiesen met abrikozenchutney

400 gr struisvogelbiefstuk in 24 blokjes

1 mespunt gemalen kruidnagel

1/2 theelepeltje piment

12 gehalveerde plakjes dungseden katenspek

16 kleine gepelde sjalotjes

zout, peper

8 spiesen

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Bestrooi de struisvogelbiefstuk met kruidnagel en piment.

Wikkel elk blokje vlees in een plakje katenspek.

Kook de sjalotjes in kokend water met zout in ± 3 minuten beetgaar, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Rijd de blokjes vlees en de sjalotjes om en om aan de spiesen en rooster de spiesen onder de grill aan elke kant ± 5 minuten (het vlees moet iets rosé blijven).

Bestrooi de spiesen met (zout en) peper.

Lekker met lauwe abrikozenchutney (pot of zelfgemaakt).

Abrikozenchutney

Verwarm 1 dl water met 100 gr suiker tot de suiker is opgelost.

Breng de suikerstroop met 1 dl zoete witte wijn, $\frac{1}{2}$ vanillestokje, 1 steranijs en 1 kruidnagel tegen de kook aan en laat ± 10 minuten trekken.

Verwijder de specerijen, voeg 100 gr in gelijke stukjes gesneden gedroogde abrikozen toe en laat nog ± 20 minuten zachtjes koken.

Roer 1 theelepel aardappelzetmeel door het kookvocht.

Serveer lauw.

Gemarineerde struisvogelsteaks met courgette

(2 personen)

enkele takjes verse rozemarijn

1 teentje knoflook

$\frac{1}{2}$ eetlepel balsamicoazijn

4 eetlepels (olijf)olie

(versgemalen) zwarte peper

2 struisvogelsteaks á ± 150 gr

3 bosuitjes

1 courgette

1 eetlepel boter

zout

aluminiumfolie

Ris de rozemarijnnaaldjes van de takjes en hak de helft heel fijn.

Pers de knoflook boven een schaal uit en klop er de azijn, 3 eetlepels olie, de fijngehakte rozemarijn en peper door.

Wentel de struisvogelsteaks door de marinade en zet ze afgedekt ± 2 uur in de koelkast.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in stukjes van ± 1 cm.

Was de courgette en snijd hem in kleine blokjes.

Laat de struisvogelsteaks in ± 30 minuten op kamertemperatuur komen.

Verwarm 2 borden voor.

Verhit in een koekenpan 1 eetlepel olie en de boter, bak de struisvogelsteaks op hoog vuur in 4-5 minuten bruin en van binnen rosé en bestrooi ze met zout en peper.

Houd de steaks op een bord onder aluminiumfolie warm.

Schep de bosuitjes, de courgette, de rest van de marinade en de rozemarijn door het bakvet en laat de courgette al omscheppend op hoog vuur in ± 3 minuten beetgaar worden.

Breng op smaak met zout en peper.

Schep de courgette op de warme borden en leg de struisvogelsteaks erop.

Gemarineerde struisvogelsteaks met verse zwarte peper

4 struisvogelsteaks van ± ½ cm dik

Voor de marinade:

1 teen knoflook in dunne plakjes gesneden

versgemalen zwarte peper (niet te fijn)

1 eetlepel kruidenmengsel van rozemarijn, tijm, Spaanse pepers, salie, oregano en marjolein

3 eetlepels rode wijnazijn

3 eetlepels Lea & Perin Sauce

2 eetlepels oriëntaalse oestersaus

Zout

En verder:

4 eetlepels olijfolie

1/2 grote ui

1 bakje champignons

water

Doe de ingrediënten voor de marinade in een glazen schaal en voeg wat water toe.

Bedek de steaks aan beide zijden met de marinade en zet ze ± 2 uur in de koelkast.

Verwarm een koekenpan met een dun laagje olijfolie en schroei de gemarineerde steaks aan, zodat het vlees sappig is en rosé in het midden.

Zorg dat de knoflook niet mee bakt en zet die met de overgebleven marinade apart.

Neem de struisvogelsteaks van het vuur en houd ze warm.

Blus het braadvet met de marinade af en laat het met ½ kopje water, de gesneden ui en de champignons ± 10 minuten sudderen.

Serveer er een pasta of een salade bij.

Konijn

Gebraden konijn van oma

1 kg konijnenbouten
1-2 sjalotten
6 gedroogde pruimen
wat rozijnen
1 dikke plak ontbijtkoek
witte peper, zout
olie, boter

Wrijf de bouten in met witte peper.

Verhit olie in een braadpan, voeg een klontje boter toe en laat de bouten hierin bruinen (niet allemaal tegelijk).

Neem de bouten als ze goudbruin zijn uit de pan en fruit de in ringen gesneden sjalotten in de jus licht.

Bestrooi de bouten met zout en doe ze terug in de pan bij de sjalotten.

Voeg zoveel water toe dat het vlees grotendeels onder staat, sluit de pan en laat op laag vuur 1 uur stoven; keer het vlees af en toe.

Voeg dan de pruimen en rozijnen toe en laat nog ½ uur verder stoven.

Doe er het laatste kwartier de in blokjes gesneden ontbijtkoek bij.

Neem de bouten uit de pan en laat de rest van het vocht al roerend tot de gewenste dikte inkoken (de opgeloste ontbijtkoek werkt daarbij als bindmiddel).

Warm de bouten, als de jus voldoende is gebonden, hierin nog even door.

Ericassée van konijn met tomaat en munt

1 konijn
1 fijngehakte sjalot
30 gr boter
1 eetlepel olie
zout, peper
1/2 fles witte wijn
800 gr tomaten
1 bosje munt

Snijd het konijn in stukken en fruit die in de boter en de olie.

Fruit de sjalot enkele minuten mee.

Blus af met de witte wijn en voeg er de gepelde tomaten aan toe.

Dek de pan af en laat het gerecht op zacht vuur 40 minuten sudderen.

Neem het vlees uit de pan en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken.
Bestrooi het vlees voor het serveren met de gehakte muntblaadjes en schenk de saus erover.
Geef er deegwaren of rijst bij.

Konijnenbouten

roomboter
olijfolie
knoflook
ui
ontvelde pomodores tomaten (blik of vers)
rozemarijn
droge sherry (evt. witte wijn)
verse basilicum (liever geen gedroogde)
ontpitte zwarte olijven
peper, zout

Wrijf de bouten in met peper en zout en braad ze in de boter met een scheut olijfolie aan.

Neem ze uit de pan en bak de gesnipperde ui met een uitgeknepen teentje knoflook glazig.

Voeg de tomaten, de rozemarijn en een scheut sherry toe, breng het geheel aan de kook en stoof de konijnenbouten hierin in 30-45 minuten gaar.

Voeg 10 minuten voor het einde van de stooftijd de basilicum en de olijven toe.

Serveer er tagliatelle en bijvoorbeeld broccoli bij.

Konijn uit de oven

1 konijn
2 eetlepels bloem
2 eetlepels spekvet
4 flinke plakken ontbijtspek
1 fijngehakte ui
100 gr champignons in plakjes
extra 1 eetlepel bloem
1/2 liter melk of half melk half water
4 eetlepels tomatensaus
zout, peper

Wrijf het konijn met een vochtige doek schoon, snijd het in stukken en bestuif die met bloem.

Smelt het spekvet in een vuurvaste schaal en bak de stukken konijn hierin rondom bruin.

Haal de stukken konijn uit de schaal, bak de gehalveerde plakken ontbijtspek in het achtergebleven braadvet goudbruin en haal ze hierna uit de schaal.

Bak vervolgens de champignons en de ui in de schaal lichtbruin.

Voeg de extra lepel bloem erbij en roer alles goed door elkaar.

Giet vervolgens de melk erbij en breng het mengsel al roerend aan de kook.

Meng er de tomatensaus, zout en peper naar smaak door.

Leg de stukken konijn en het ontbijtspek terug in de saus en dek de schaal goed af.

Laat het gerecht in 1 uur in een matig warme oven van 170-190°C zachtjes gaar sudderen.

Serveer hier rijst of gebakken aardappeltjes en een frisse salade bij.

Konijn op ouderwetse wijze

1 vers versneden (tam) konijn

500 gr verse champignons

200 gr verse spekblokjes

1/2 dl oude porto

20 gr witte bloem

50 gr boter

2 gesnipperde sjalotten

1 kleine gesnipperde ui

2 laurierblaadjes

peper, zout

tijm

1 Hollandse wortel in blokjes

Spoel de konijndelen royaal met koud water af en dep ze goed droog.

Braad ze in een hete braadpan snel aan en schroei ze dicht.

Neem het konijn daarna uit de pan en houd het in aluminiumfolie warm.

Stoof de gesnipperde sjalot en ui in het achtergebleven braadvet, samen met de spekblokjes.

Voeg, als het spek zijn vet loslaat, het konijn erbij en leng het vocht met wat water aan.

Voeg er de gesneden wortel en naar smaak kruiden bij.

Laat dit op zacht vuur 2 uur stoven.

Keer de konijndelen om de 30 minuten en voeg zo nodig vocht bij.

Voeg er vlak voor het serveren de port en de schoongeborstelde champignons

bij en laat met gesloten deksel nog 1-2 minuten sudderen.
Geef er rijst, kruimige aardappelen of feestelijk veelkleurige pasta's bij.
Garneer eventueel met geschilde halve peren of appeltjes, in de oven gebakken met boter en kaneel of bruine suiker.

Konijn met Spätzle

4 konijnenbouten
zout, peper
150 gr paddestoelen
1 snee witbrood (2 dagen oud)
1 ei
2 eetlepels tuinkruiden
1 eetlepel dragonmosterd
varkensnet
100 gr boter
2 dl wildebouillon
1 dl room

Voor de Spätzle:
250 gr volkorenmeel
2 eieren
1 dl melk
1 mespunt gemalen nootmuskaat

Snijd de konijnenbouten open en bestrooi ze met peper en zout.
Borstel de paddestoelen schoon, hak ze en meng ze met het broodkruim, het ei, de kruiden, peper, zout en de mosterd.

Vul de konijnenbouten hiermee, wikkel ze in het varkensnet en schroei ze in hete boter rondom dicht.

Blus af met de wildfond en stoof de konijnenbouten in ± 75 minuten gaar.

Maak de Spätzle van de volkorenbloem, de eieren, de melk en een snufje nootmuskaat.

Voeg zoveel water toe dat een soepel deeg ontstaat.

Rol het deeg uit en snijd er dunne slierten van.

Laat de Spätzle in kokend water gaar worden (ze gaan drijven), haal ze met een schuimspaan uit het water en laat ze uitlekken.

Bak ze voor het serveren even in wat hete olie (of boter) op.

Neem de konijnenbouten uit de pan en laat ze, gewikkeld in aluminiumfolie, 5 minuten rusten.

Kook het vocht tot de helft in, voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken.

Breng de saus met peper en zout op smaak.
Schep de Spätzle op de voorverwarmde borden.
Snijd van de konijnenbout mooie plakken en dresseer die op de warme Spätzle.
Nappeer de saus rondom de bout en serveer direct.

Gestoofd konijn met tijm

(2 personen)

2 konijnenbouten á ± 200 gr
zout, peper
75 gr boter
1 eetlepel dragonmosterd
1 theelepel geraspte citroenschil
1 dl wild- of vleesfond
1 eetlepel verse tijmblaadjes

Wrijf de konijnenbouten in met zout en peper.
Verhit in een kleine hapjespan een klontje boter, bak de bouten in ± 5 minuten rondom bruin en neem ze uit de pan.
Smelt de rest van de boter in de pan, roer de mosterd, de citroenschil, de fond en de tijm erdoor en breng dit aan de kook.
Leg de bouten erin en stoof ze met het deksel op de pan in ± 30 minuten zachtjes gaar; keer ze regelmatig.
Serveer de konijnenbouten in de jus.
Lekker met zuurkool met riesling.

Konijn met kruiden

1 konijn
3 eetlepels olijfolie
2 takjes verse rozemarijn
6 eetlepels salie
1 ½ dl droge witte wijn

Snijd het konijn in stukken en wrijf die in met zout en peper.
Verhit de olie in een braadpan en bak de stukken konijn in ± 10 minuten rondom bruin.
Voeg de rozemarijn en de salie toe en schenk er de wijn langs de rand van de pan bij.
Braad het konijn met het deksel op de pan in ± 30 minuten gaar.

Leg de konijnstukken in een ondiepe schaal.
Verwijder de kruiden uit de jus en schenk de jus over het konijn.
Lekker met aardappels met olijven en broccoli met citroensap.

Konijn-haasrollade met Madeiragelei

4 konijnenbouten zonder been
1/2 dl room
1/2 dl eiwit
2 haasfilets
5 plakken katenspek
1 varkensnet
1 dl olie
5 dl Madeira
1 ½ dl wildbouillon
4 blaadjes gelatine

Laat voor de gelei de Madeira tot de helft inkoken..
Voeg de fond toe en breng het geheel weer aan de kook.
Los de geweekte en uitgeknepen gelatine hierin op.
Breng het geheel op smaak met peper en zout en laat het geleren.
Pureer 2 konijnfilets met een ijsblokje in een keukenmachine.
Wrijf de puree door een zeef en zet de kom op ijs.
Spatel achtereenvolgens het eiwit en de room door de massa en breng de farce op smaak met peper en zout.
Leg de plakken katenspek dakpansgewijs op elkaar en leg hierop naast elkaar een met farce ingesmeerde haas- en konijnfilet.
Leg op de haasfilet een met farce ingesmeerde konijnfilet en op de konijnfilet een met farce ingesmeerde haasfilet.
Rol de filets stevig in het katenspek op en wikkel ze in het varkensnet.
Schroei de rollade in de hete olie rondom dicht en laat hem vervolgens in de op 180°C voorverwarmde oven in ± 10 minuten verder gaar worden.
Neem de rollade uit de oven en laat hem afkoelen.
Snijd de konijn-haasrollade in niet te dikke plakken en bestrijk die met de Madeiragelei.

Konijn in hollandse mosterdsaus

1200 gr konijn
75 gr boter
5 dl bruine basissaus

75 gr grove mosterd
20 Amsterdamse uien
peper

Bak de stukken konijn in zo weinig mogelijk boter in een pan met dikke bodem bruin.

Bedek ze met 5 dl saus.

Breng het geheel weer aan de kook met de mosterd, de Amsterdamse uitjes (van de kleine soort) en versgemalen peper en stoof het konijn daarin gaar tot het vlees makkelijk van het been loslaat (na $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur).

Verdun de saus zo nodig met wat wijn.

Konijn met mosterdsaus

4 konijnenbouten
zout, peper
2 eetlepels bloem
5 eetlepels boter
1 eetlepel olijfolie
2 plakjes ontbijtspek
1 ui
1 teentje knoflook
1/2 dl cognac
1 $\frac{1}{2}$ dl droge witte wijn
1 $\frac{1}{2}$ dl kippenbouillon
1 takje verse tijm of 1 theelepel gedroogde tijm
1 laurierblaadje
3 takjes peterselie
1 potje scherpe mosterd
1 $\frac{1}{4}$ dl slagroom
1 bakje oesterzwammen

Wrijf de konijnenbouten in met peper en zout.

Strooi de bloem op een bord, wentel de konijnenbouten erdoor en schud het overtollige bloem eraf.

Verhit in een braadpan 3 eetlepels boter en de olijfolie en bak de plakjes spek hierin knapperig bruin.

Neem het spek uit de pan en bak de konijnenbouten, onder af en toe keren, in ± 10 minuten bruin.

Pel de ui en snipper hem fijn.

Pel het knoflookteentje en snipper het heel fijn.

Voeg de ui en de knoflook aan het konijn toe en bak ze glazig.

Voeg de cognac, de wijn, de bouillon, de tijm, de laurierblaadjes en 1 takje peterselie toe en laat de konijnenbouten met het deksel op de pan in ± 60 minuten gaar stoven.

Laat ze afkoelen en zet ze tot het gebruik in de koelkast.

Verwarm de konijnenbouten zachtjes in het stoofvocht en verwarm intussen een ondiepe schaal voor.

Schep de konijnenbouten in de schaal en houd ze warm.

Verwijder het takje tijm, de laurierblaadjes en de peterselie uit het stoofvocht, roer er de mosterd en de slagroom door en laat het op hoog vuur in ± 5 minuten tot sausdikte inkoken.

Verhit intussen in een koekenpan 2 eetlepels boter en bak de oesterzwammen daarin snel bruin.

Schenk de saus over de konijnenbouten en garneer de bouten met toefjes peterselie.

Schep de gebakken oesterzwammen langs de rand.

Konijn in osterd-roomsaus

1 ui

1 kg konijndelen

peper, zout

50 gr boter

2 eetlepels olie

1 theelepel tijm

2 eetlepels scherpe mosterd

2 dl droge witte wijn

1/2 liter slagroom

2 eetlepels bloem

Pel en snipper de ui.

Wrijf de stukken konijn in met peper en zout.

Verhit de boter in een braadpan en bak de stukken konijn hierin rondom bruin.

Neem het konijn uit de pan.

Schenk de olie bij het bakvet en bak de ui met de tijm hierin zachtjes ± 5 minuten.

Bestrijk intussen het konijn met de mosterd.

Roer de wijn door het uimengsel en breng het aan de kook.

Leg de stukken konijn in de pan terug en stoof ze met het deksel op de pan in $\pm 1 \frac{1}{4}$ uur zachtjes gaar.

Keer ze af en toe.

Roer intussen de slagroom met de bloem in een kommetje tot een glad papje.

Neem de stukken konijn uit de pan en houd ze in een stuk aluminiumfolie

warm.

Roer het slagroommengsel door het stoofvocht, breng het al roerend aan de kook en laat de saus al roerend op hoog vuur binden.

Breng de saus op smaak met peper en zout en eventueel nog wat mosterd.

Schenk de saus over het konijn.

Lekker met rode kool met pruimen.

Een andere mosterdsoort maakt dit gerecht weer verrassend anders.

Konijn met pruimen

1 kg konijnenbout

peper, zout

3 eetlepels bloem

1 eetlepel boter

2 uien

1 winterwortel

1/2 liter rode wijn

1 theelepel tijm

2 eetlepels rode-bessengelei

400 gr pruneaux (gedroogde pruimen die niet hoeven te worden geweekt)

1/2 theelepel kaneel

Wrijf de bouten in met peper, zout en 2 eetlepels bloem.

Smelt de boter in een braadpan en braad het konijn op hoog vuur in ± 3 minuten aan.

Snijd de ui en de wortel in schijfjes en voeg die aan het konijn toe.

Giet de wijn langs de zijkant van de pan bij het konijn en voeg de tijm toe.

Schenk er zoveel water bij dat het vlees net onder staat en laat het konijn met het deksel op de pan op zacht vuur ± 40 minuten zachtjes stoven.

Voeg dan de pruimen en het kaneel toe en laat nog 20 minuten stoven.

Meng 1 eetlepel bloem met de bessengelei en 2 eetlepels van het stoofvocht.

Neem het vlees uit de pan, voeg het bessengeleimengsel aan het stoofvocht toe en laat het vocht iets inkoken.

Leg het konijn dan weer in de saus.

Lekker met aardappelpuree en gestoofde prei.

Konijn met pruimen en sjalotjes

8 konijnenbouten
olijfolie
zout, peper uit de molen
300 gr kleine sjalotjes
500 gr geschilde krieltjes of 'Linzer delicatess'
1 fles Riesling, witte wijn
1 zakje pruneaux
4 tenen knoflook
1 takje tijm
1 laurierblad
verse peterselie
bruine variatiesaus (Honig)

Schroei de konijnenbouten in een flinke laag verhitte olijfolie rondom dicht, neem ze uit de pan en giet de bakolie af.

Smelt wat bakboter in de pan en bak hierin al omscheppend de schoongemaakte hele sjalotjes en de aardappeltjes 5 minuten.

Voeg de wijn, pruneaux, ongepelde knoflooktenen, tijm en laurier toe en breng het aan de kook.

Leg de konijnenbouten erbij en stoof die met het deksel op de pan in 1 ½ uur gaar.

Laat ze dan snel afkoelen en bewaar ze koel.

Verwarm ze vlak voor het diner weer en laat ze 10 minuten heel zacht pruttelen.

Neem de konijnenbouten uit de pan en houd ze warm.

Zeef de saus (houd de vulling warm, neem de knoflook eruit) en laat het vocht op hoog vuur snel tot 3 dl inkoken.

Bind de saus dan met 1-2 eetlepels bruine variatiesaus en roer er flink wat versgeknijpte peterselie door.

Schep een schep saus door de warmgehouden vulling, verdeel die over warme borden en leg er een konijnenbout bij.

Serveer de saus er apart bij.

Konijn met rozijnen en pijnboompitten

100 gr rozijnen
1 eetlepel bloem
1 eetlepel suiker
4 konijnenbouten
4 eetlepels olijfolie (extra vierge)
2 eetlepels azijn
1 eetlepel tijm

4 laurierbladen
1 takje rozemarijn
2 dl wildbouillon
75 gr pijnboompitten

Week de rozijnen $\pm$ 10 minuten in warm water.

Roer in een diep bord de bloem en de suiker door elkaar en voeg naar smaak zout en peper toe.

Wentel de konijnenbouten hierdoor.

Verhit de olie in een braadpan en bak de bouten rondom bruin.

Laat de rozijnen in een zeef uitlekken.

Voeg de azijn, de kruiden, de rozijnen en de wildfond aan de konijnenbouten toe en stoof ze op zacht vuur in $\pm$ 40 minuten gaar.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en strooi ze over de konijnenbouten.

Lekker met tagliatelle en gesmoorde venkel.

Konijn met sinaasappel

(2 personen)

1 ui
2 sinaasappels
1 takje verse rozemarijn
1 takje verse tijm
2 konijnenbouten
zout, peper
2 eetlepels olijfolie
20 gr boter
1 eetlepel grove mosterd

Pel de ui en snijd hem in partjes.

Pers 1 sinaasappel uit.

Schil de andere sinaasappel dik, snijd de partjes tussen de vliesjes uit en vang het sap op.

Ris de naaldjes rozemarijn en de blaadjes tijm van de takjes.

Wrijf de konijnenbouten in met zout en peper.

Verhit de olie en de boter in een hapjespan en bak de konijnenbouten rondom bruin.

Bak de ui $\pm$ 2 minuten mee.

Schenk het sinaasappelsap voorzichtig langs de rand in de pan en roer er de kruiden en de mosterd door.

Smoor de konijnenbouten met het deksel op de pan in $\pm$ 20 minuten zachtjes gaar en leg ze op 2 warme borden.

Verwarm de sinaasappelpartjes even in het stoofvocht mee en schep dit over de konijnenbouten.

Lekker met gebakken aardappelen met olijven en basilicum en sperziebonen.

Konijn in bockbier met abrikozen

200 gr gedroogde abrikozen

33 cl bockbier

1 kaneelstokje

3 theelepels bloem

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel tijm

zout, peper

4 achterpoten van konijn

50 gr boter

3 theelepels zilveruitjes

Spoel de abrikozen en laat ze in 2 dl bockbier met het kaneelstokje 8 uur weken.

Meng de bloem, het paprikapoeder, de tijm, zout en peper door elkaar en haal de konijnenbouten hierdoor.

Smelt de boter en bak de bouten aan alle kanten bruin.

Voeg de zilveruitjes toe en bak ze even mee.

Voeg 1 dl bockbier toe en laat alles 1 uur stoven.

Doe de abrikozen erbij en stoof nog $\frac{1}{2}$ uur.

Voeg eventueel nog wat bockbier toe als al het vocht is verdampt.

Lekker met patat frites en veldsla.

Konijn met bier

1 $\frac{1}{2}$ kg in stukken verdeeld jong konijn

zout, versgemalen peper

125 gr boter

1 $\frac{1}{2}$ eetlepel gezeefde bloem

1 $\frac{1}{2}$ eetlepel tomatenpuree

1 $\frac{1}{2}$ eetlepel witte basterdsuiker

2-2 $\frac{1}{2}$ dl bouillon (van tablet)

1 flesje Brands Up bier

3 kleine laurierblaadjes
1 takje verse tijm

Dep de stukken konijn droog en wrijf ze in met zout en peper.
Laat de boter in een grote braadpan bruinen en bak de stukken konijn in 5-7 minuten lichtbruin.
Voeg de bloem, de tomatenpuree en de suiker toe, schep alles goed om en voeg het bier toe.
Scheep steeds om en laat het aan de kook komen.
Voeg de bouillon langzaam toe en laat het opnieuw aan de kook komen.
Voeg de laurier en de tijm toe en zet het vuur laag.
Laat het gerecht, onder af en toe omscheppen, met het deksel schuin op de pan ± 1 uur sudderen.
Roer er, als de saus te dun is, wat allesbinder door.
Verwijder de laurier en de tijm en serveer met Italiaanse pasta en een komkommersalade.

Kaninchenrisotto uit Zuid-Tirol

600 gr konijn zonder bot
zout, peper
1 grote ui
60 gr gesmolten reuzel of spekvet
250 gr rijst
1/2 liter bouillon
1 bosje peterselie
100 gr harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse

Snijd het vlees in kleine stukjes en bestrooi met zout en peper.
Pel en snipper de ui.
Verhit de reuzel en laat de ui daarin glazig worden.
Voeg het vlees toe en bak het 10 minuten aan.
Was de rijst, doe hem in de pan en laat hem, onder voorzichtig maar goed roeren, even mee pruttelen.
Voeg er al roerend de bouillon bij, sluit de pan en laat alles in 20-25 minuten gaar worden.
Meng er op het laatst de peterselie door en de kaas erover.

Tam konijn in druivensaus

1 tam konijn
125 gr boter

2 eetlepels bloem
peper, zout
1 kopje bouillon
1 sjalotje of klein uitje
een snufje tijm
1 theelepel honing
een paar druppels citroensap
1 blikje gepelde druiven
1 eetlepel zure room

Laat het konijn door de poelier schoonmaken en in grote stukken snijden.
Vermeng de bloem met zout en peper, rol het konijn door de bloem en braad hem aan alle kanten mooi bruin.

Voeg het kleingesneden sjalotje toe en laat het even meebruinen.

Blus af met wat bouillon en wat druivesap en strooi een snufje tijm over het konijn (pas op, niet te veel).

Sluit de pan goed af en laat het vlees op het vuur of in een matig warme oven in 1-1 ½ uur gaar worden.

Bedruip regelmatig; voeg, als de saus te veel inkookt, nog wat bouillon en/of druivesap toe.

Schik de stukken konijn op een voorverwarmde schaal.

Bind de saus eventueel nog met wat beurre manié.

Voeg de uitgelekte druiven toe, laat alles goed doorwarmen, maak het op smaak af en voeg op het laatste moment de zure room toe.

Beurre manié

Vermeng ± 10 gr boter met 1 eetlepel bloem tot het een balletje vormt en doe daarvan al roerend kleine stukjes in de saus.

Tournedos van tam konijn met terrine van aardappel

(10 personen)

Voor de terrine:

150 gr pruimen
2 dl rode port
5 dl room
1 teentje knoflook
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
basilicum naar smaak

10 bintjes
4 eieren
6 eidooiers
500 gr eendenlever

Voor het konijn:
5 konijnen
100 gr grotchampignons
2 sjalotjes
1 dl room
1 eetlepel cognac
1 theelepel peterselie
200 gr katenspek

Voor de saus:
1 liter kalfsfond
1 kg konijnenbotten
1 fles droge witte wijn
2 uien
1 teentje knoflook
2 dl room
1 bosje basilicum

Voor het garnituur:
3 rode uien in ringen
2 eiwitten
100 gr bloem
100 gr aardappelmeel

Terrine:
Week de pruimen ± 1 uur in de port, eventueel aangevuld met water.
Haal de pitten eruit en kook de pruimen in het weekvocht gaar.
Pureer ze in een keukenmachine, breng op smaak met peper en zout en laat de puree afkoelen.
Laat de room met de knoflook en de kruiden zachtjes trekken en voeg wat zout toe.
Schil intussen de aardappelen, snijd ze in gelijke plakjes en gaar die in de room.
Haal de plakjes uit de room en laat ze afkoelen.
Zeef de room en voeg de eidooiers, de eieren toe en naar smaak zout en peper toe.
Snijd de eendenlever in 10 plakken.
Beboter 10 wat grotere soufflévormen, leg onderin een laagje aardappel, giet

er een beetje liaison op en bedek met eendenlever.

Dan volgen weer een laagje aardappel en wat liaison, hierop een dun laagje pruimenpuree en nogmaals een laagje aardappel met liaison.

Laat de terrines $\pm$ 20 minuten au bain-marie in een oven van 150°C garen.

Konijn:

Fileer de konijnenruggen.

Maak in de keukenmachine een farce van de haasjes, de levertjes, de niertjes, de champignons, de sjalotjes, de room, de cognac en de peterselie en breng op smaak met zout en peper.

Maak van de rugfilets als volgt 2 'rollades'.

Leg de plakjes katenspek op een stuk aluminiumfolie en smeer hier een laag farce op.

Smeer de filets in met farce en leg ze op het spek.

Rol ze met behulp van de folie op, draai ze stevig vast en laat in de koelkast opstijven.

Saus:

Laat de fond met de botten tot $\frac{1}{4}$ inkoken.

Laat ook de witte wijn met de fijngesneden uien en knoflook tot $\frac{1}{4}$ inkoken.

Zeef de fond, voeg hem samen met de room bij de ingekookte witte wijn en laat tot $\pm$ 3 dl inkoken.

Snijd de basilicum fijn en pureer hem samen met de saus in een blender.

Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Tournedos:

Snijd de rollades in tournedos en bind die met een stukje touw vast.

Bak ze om en om in wat olie en laat ze in een oven van 170°C $\pm$ 10 minuten nagaren.

Garnituur:

Haal de uiringen door het eiwit en dan door een mengsel van bloem en aardappelmeel en frituur ze tot ze strogeel/lichtbruin zijn.

Bestrooi met wat zout.

Presentatie:

Stort de terrines op de borden, snijd ze eventueel doormidden. Zet de tournedos ernaast en garneer met de uiringen en schenk er wat saus bij.

Konijn met vleesballetjes in roomsaus

1 panklaar konijn van $\pm$ 2 kg
150 gr boter
1 ei
500 gr saucijzenvlees
200 gr gekookte ham
3 grote uien, waarvan 1 in ringen gesneden
1 teentje knoflook
tijm, rozemarijn
1 eetlepel gehakte peterselie
1 theelepel laurierpoeder
1 fijngehakte konijnenlever (neem geen hazelever, want die is te sterk van smaak)
1 winterwortel
3 dl droge witte wijn
1/2 dl cognac
beurre manié
1 ½ dl sterk geconcentreerde bouillon of wildfond
1/8 liter zure room

Snijd het konijn in stukken, wrijf die in met zout en peper en braad ze aan in de hete boter.

Maak balletjes van het saucijzenvlees, het ei, de lever, 2 fijngesneden uien, de fijngesneden ham en de knoflook uit de pers.

Voeg ze bij de stukken konijn en laat ze mee bruin worden.

Giet de wat verwarmde cognac bij het konijn, flambeer die en blus met de witte wijn, vermengd met de warme bouillon.

Voeg de grofgesneden winterwortel en de in ringen gesneden ui erbij en laat alles $\pm$ 2 uur sudderen.

Schik de stukken konijn en de balletjes op een voorverwarmde schotel.

Zeef de saus, kook haar iets in en bind haar daarna met de beurre manié.

Roer de zure room erdoor en giet de saus over het gerecht.

Wild konijn in marinade

1 wild konijn
1 liter rode wijn
4 eetlepels azijn
4 eetlepels olijfolie
1 glaasje cognac
1 glaasje jenever
10 jeneverbessen
2 in ringen gesneden uien

4 sjalotjes
1 prei
1 grote winterwortel
5 teentjes knoflook
2 takjes peterselie
2 takjes selderij
1 theelepel tijm
2 laurierblaadjes
1 theelepel marjolein
een snufje rozemarijn
1 theelepel basilicum
10 peperkorrels
1 kruidnagel
200 gr boter
beurre manié (zie recept tam konijn in druivensaus)
100 gr spek in dobbelsteentjes
100 gr fijngesneden champignons
1 eetlepel zure room

Snijd het konijn in stukken en leg ze zo compact mogelijk in een diepe schaal.
Vul aan met alle ingrediënten, behalve de boter, de champignons, de beurre manié, de prei en de in stukken gesneden wortel.

Als het vlees niet geheel onder staat, moet u het regelmatig keren.

Laat het 1 nacht marineren.

Dep de stukken konijn voor het braden goed droog en wrijf ze in met zout en peper.

Zet de marinade op hoog vuur en laat alle ingrediënten, behalve de champignons, gaar worden; laat zo veel mogelijk vocht verdampen.

Braad het konijn in de boter aan alle kanten bruin.

Voeg het spek toe en laat het even meebraden.

Blus iets af met de ingekookte marinade en stoof het konijn in $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur gaar.

Doe er het laatste kwartier de champignons bij.

Zeef de overgebleven marinade en laat die tot $\frac{1}{4}$ inkoken.

Doe dan de jus erbij en bind die met beurre manié.

Voeg wat zure room toe en maak het geheel op smaak af.

Giet wat van de saus over het konijn en dien het heet op.

Wild konijn in jagerssaus

1 wild konijn in stukken
1 konijnenlever
5 dl witte wijn

5 vleestomaten
4 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 prei
1/4 winterwortel
1 stengel bleekselderij
50 gr boter
1 eetlepel olijfolie
1 laurierblad
1 takje verse tijm
2 eetlepels bloem
1 theelepel suiker
1/2 dl kippenbouillon
250 gr champignons
peper, zout
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Kook de wijn tot de helft in.

Dompel de tomaten in kokend water, laat ze onder koud water schrikken en ontvel ze.

Verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

Maak de groenten schoon en snijd ze in blokjes.

Ontvries zo nodig de konijnenlever.

Verhit de helft van de boter met de olie in een braadpan en bak de stukken konijn rondom bruin.

Bestrooi ze met de bloem en laat ze nog even bakken.

Voeg de sjalotten en de knoflook toe en laat die even kleuren.

Schep het konijn, de sjalotten en de knoflook uit de pan, giet het braadvet weg en blus de braadresten met de ingekookte wijn.

Voeg de bouillon, de stukjes tomaat, de groenten en de suiker toe en breng dit aan de kook.

Doe de stukken konijn, de sjalotten en de knoflook terug in de saus en laat het vlees op laag vuur 30-35 minuten stoven.

Maak intussen de champignons schoon, snijd ze doormidden, bak ze in 1 eetlepel boter tot het vocht is verdampt en bestrooi ze met peper en zout.

Neem de gare stukken konijn uit de pan, zeef de saus en laat haar desgewenst even inkoken.

Doe het konijn en de champignons er weer in en verwarm alles nog even in de saus.

Bak intussen de lever kort in de overige boter, snijd hem fijn en bestrooi hem met peper en zout.

Meng de lever tenslotte voorzichtig met de peterselie door de saus.
Lekker met aardappeltjes en een verse groente.

Konijn in pikante saus

(6-8 personen)

1 konijn van ± 2 kg in 6-8 stukken
zout, peper
2 theelepels geraspte gemberwortel
3 eetlepels olie
2 fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
1/2 theelepel cayennepeper
1 kleine geschilde en geraspte groene appel
1/2 theelepel gedroogde dragon
2 blaadjes laurier
1 theelepel tijmblaadjes
2 eetlepels fijngesneden peterselie
1-1 1/2 dl volle melk
2 dl kippenbouillon (van tablet)

Wrijf het konijn in met zout, peper en gember.

Verhit de olie in een grote pan en bak de stukken konijn hierin in ± 10 minuten rondom bruin.

Schep het konijn uit de pan.

Bak de uien in de achtergebleven olie in ± 10 minuten lichtbruin en bak de knoflook 1 minuut mee.

Voeg de cayennepeper, appel, dragon, laurier, tijm en peterselie toe en warm ze 1 minuut mee.

Schenk de melk en de bouillon erbij en leg het konijn weer in de pan.

Laat het gerecht afgedekt 45-60 minuten sudderen tot het konijn zacht is.

Verwijder de laurier.

Gemarineerde konijnenbout á la Provençale

4 tamme konijnenbouten
zout, peper
50 gr boter
2 fijngesneden sjalotjes
2 geplette teentjes knoflook
2 kruidnagels

4 dl gevogeltefond of kalfsfond (pot)
1 eetlepel grove mosterd
2 eetlepels fijngesneden oregano
paprikapoeder
250 gr cantharellen in plakjes
2 eetlepels crème fraîche

Voor de marinade:

2 dl rode wijn
1 bouquet garni (1 stengel bleekselderij, 1 laurierblad, 3 takjes peterselie en 1 takje tijm)
1 grofgesneden ui
1 grofgesneden wortel
6 geplette zwarte peperkorrels
1 eetlepel olie

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een ruime kom, leg de konijnenbouten in de marinade en laat ze, onder af en toe omdraaien, in de koelkast ± 1 dag marineren.

Laat de konijnenbouten uitlekken en dep ze met keukenpapier droog.

Bestrooi het konijn met zout en peper.

Verhit de boter in een braadpan en bak de konijnenbouten in ± 10 minuten rondom bruin.

Leg het konijn in een ruime pan of schaal.

Bak de sjalot, knoflook en kruidnagel ± 5 minuten in het achtergebleven bakvet.

Schenk de fond erbij, roer de aanbaksels los en schenk de saus over het konijn.

Dek de pan met het deksel of met aluminiumfolie af en laat het konijn op zacht vuur ± 30 minuten sudderen.

Voeg de mosterd, de oregano, een snufje paprikapoeder en de paddestoelen toe en laat het konijn in nog 10-20 minuten gaar worden.

Roer de crème fraîche erdoor.

Verdeel de konijnenbouten over de borden en schenk de saus erover.

Lekker met vlindertjespasta.

Konijnenrug met spinaziesalade

8 konijnenrugfilets á 50 gr
125 gr ontvette en ontzenuwde konijnenlever
zout, versgemalen peper
400 gr verse gemengde paddestoelen
1 eetlepel olijfolie

100 gr gerookt spek in dobbelsteentjes
70 gr fijngehakte sjalotten
30 gr boter
1/4 liter room
het sap van 1 limoen
1 theelepel fijngehakte verse rozemarijn
1 eetlepel balsamicoazijn
1 eetlepel rode wijnazijn
een snufje suiker
2 ½ dl olijfolie
50 gr spinazie (kleine bladeren)

Spoel het vlees en de lever nog even na.
Kruid de rugfilets met peper en zout.
Hak de paddestoelen fijn.
Kwast een koekenpan in met olie en fruit het spek aan.
Voeg de sjalotten toe en laat die even meefruchten.
Doe er de paddestoelen bij en wentel die even in de vetstof (ze mogen geen vocht verliezen).
Schud de paddestoelen op keukenpapier uit en dep ze droog.
Verhit de boter en bak het vlees in 2-3 minuten aan rondom goudbruin.
Wikkel de filets in aluminiumfolie en laat ze rusten.
Doe de lever in dezelfde pan en bak het vlees 1 minuten aan elke kant.
Kruid het daarna met zout en peper en laat rusten.
Roer het limoensap en de rozemarijn door de room.
Maak een vinaigrette van de azijn, 1 eetlepel water, zout, peper, de suiker en de olie en laat de gespoelde spinazieblaadjes in deze marinade trekken.
Giet eerst op elk bord een roomspiegel, vorm een hoopje champignons in het midden en leg er blaadjes spinazie omheen.
Haal het vlees uit het aluminiumfolie, snijd het in plakjes en leg telkens 1 plakje tussen 2 spinazieblaadjes.
Snijd de lever in plakjes en leg er een paar op het bedje van paddestoelen.

Ericassée van konijn met pruimen

(4-6 personen)

2 schoongemaakte en in stukken verdeelde jonge tamme konijnen
zout, versgemalen peper
125 gr boter

Voor de saus:

1 eetlepel suiker

1 ½ dl rode port (Ruby)

5 dl kalfsfond (pot)

24 ontvelde en ontpitte verse pruimen (Reine Claudes)

30 gr boter

Neem het vlees en de rugfilets van de botten.

Dep alle konijndelen droog, wrijf ze in met zout en peper en bak ze in 100 gr boter rondom bruin.

Voeg 25 gr boter toe, temper het vuur en braad het vlees zachtjes nog ± 5 minuten.

Neem de rugfilets en ± 3 minuten later ook de rest van het vlees uit de pan en houd het warm.

Laat de suiker op laag vuur heel licht karameliseren.

Voeg de port toe en laat tot 2 eetlepels stroperig vocht inkoken.

Voeg de fond toe en laat de saus tot 2 ½ dl inkoken.

Verwarm de pruimen in de saus, schep ze uit de saus en houd ze warm.

Zeef de saus en breng haar opnieuw aan de kook.

Breng op smaak met zout en peper.

Klop vlak voor het serveren de boter door de saus.

Schik een deel van het konijnenvlees en de rugfilets op de borden en serveer met de saus en de warme pruimen.

Haas

Hazenrug met bosvruchtensaus

4 plakjes bladerdeeg (diepvries)

1 stengel bleekselderij

100 gr knoflookpâté

25 gr boter

4 hazenrugfilets

zout, peper

1 dl rode port

2 dl wildfond

1/2 dl cognac

1 theelepels piment

4 eetlepels bosvruchtenjam

1 eidooier

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Schil de bleekselderij met een dunschiller, snijd de stengel in heel kleine blokjes en meng die door de pâté.

Klap de dunne stukjes van de hazenrugfilet dubbel, zodat de filets overal even dik zijn en steek ze met cocktailprikkers vast.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de hazenrugfilets op hoog vuur in ± 3 minuten rondom bruin.

Bestrooi de filets met zout en peper en laat ze afkoelen.

Rol de plakjes bladerdeeg iets uit, bestrijk ze met het pâtémengsel, leg de hazenrugfilets erop en vouw het deeg als een pakketje dicht.

Plak de randen met wat water dicht.

Leg de pakketjes op een ingevette bakplaat en bewaar ze tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Kook de port, wildfond en cognac op hoog vuur in tot er nog ± 1 dl over is.

Roer er de bosvruchtenjam door en voeg naar smaak zout en peper toe.

Bestrijk de hazenrugfiletpakketjes met eigeel.

Schuif de pakketjes in een op 160°C voorverwarmde oven en bak ze in ± 20 minuten goudbruin.

Verwarm de saus opnieuw.

Laat de pakketjes uit de oven ± 5 minuten rusten en snijd ze dan met een scherp mes in plakjes.

Rangschik de plakjes als een waaier op 4 warme borden en schep de saus in het midden.

Hazenrugfiletspiesen met pruimen en pepersaus

8 geweldige pruneaux zonder pit

1/2 dl cognac

4 hazenrugfilets

zout, peper

2 eetlepels olie

30 gr boter

1 ½ dl wildfond

1/8 liter slagroom

1 eetlepel groene peperkorrels (vers of uit een potje)

1/2 eetlepel roze peperbessen (potje)

Wel de pruneaux ± 5 minuten in de cognac, laat ze op keukenpapier uitlekken en bewaar de cognac.

Wrijf de hazenrugfilets in met zout en peper.

Steek één kant van een hazenrugfilet aan een satéprikker, steek dan een pruneau aan het stokje, vouw de hazenrugfilet om de pruneau en steek het

vlees weer aan het stokje.

Steek er weer een pruneau aan en dan het andere uiteinde van de hazenrugfilet.

Maak van de andere hazenrugfilets en pruneaux op dezelfde manier spiesjes.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de hazenrugfiletspiesen op hoog vuur in ± 1 minuut aan alle kanten bruin.

Schenk de olie uit de pan en verhit de boter.

Bak de spiesen in nog ± 4 minuten verder bruin en van binnen rosé.

Houd de spiesen in aluminiumfolie warm.

Roer de wildfond, cognac en peperkorrels door het bakvet en laat dit op hoog vuur ± 3 minuten inkoken.

Roer de slagroom erdoor en laat de saus nog ± 1 minuut inkoken.

Voeg naar smaak zout en peper toe.

Leg de hazenrugfiletspiesen op 4 warme borden en schenk er de saus over.

Lekker met aardappelpureetorentjes en rode kool.

Gebraden hazenrug met rode wijnsaus en gepofte appel

4 hazenruggen

zout, peper

50 gr boter

Voor de saus:

2 eetlepels boter of olie

1 fijngesneden sjalot

1/2 plak ontbijtkoek, verkruimeld

1 geperst teentje knoflook

1 dl rode wijn

3 dl wildfond (pot)

20 gr geraspte pure chocolade

Voor de gepofte appels:

4 stevige appels

4 klontjes boter

2 eetlepels cranberrycompote (pot)

2 dl vers sinaasappelsap

1 theelepel piment

En verder:

een ingevette ovenschaal

een ovenvaste braadpan

Saus:

Verhit de boter of olie en bak de sjalot, de ontbijtkoek en de knoflook ± 5 minuten zachtjes.

Schenk de rode wijn erbij en laat die even indampen.

Roer de wildfond erdoor en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken.

Zeef de saus en breng haar met de chocolade op smaak.

Gepofte appels:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de appels en verwijder de klokhuizen.

Zet de appels in de ovenschaal en vul ze met de compote.

Leg er een klontje boter op en bestrooi de appels met piment.

Schenk het sinaasappelsap over de appels en bak ze ± 25 minuten in het midden van de oven.

Hazenrug:

Bestrooi de hazenruggen met zout en peper.

Verhit de boter in de ovenvaste pan en bak de hazenruggen hierin op de filetkant in ± 6 minuten aan.

Zet ze daarna in de ovenvaste braadpan ± 12 minuten naast de appeltjes in de oven en laat ze verder garen.

Verdeel de hazenruggen over de borden en schenk er wat saus over.

Geef de rest van de saus er apart bij.

Serveer met een gepofte appel.

Lekker met frites.

Koude hazenrugfilets met bietjessalade

Dit is een uitstekend voorgerecht als u een restant hazenrug van de vorige dag over heeft.

2 hazenrugfilets

4 gekookte bietjes

1 sinaasappel

2 eetlepels zilveruitjes

Snijd de hazenrug in zeer dunne plakjes.

Maak de bietjes schoon, snijd ze met een gekarteld mes in dunne plakjes en serveer de hazenrugfilets met daarnaast de bietjessalade.

Garneer met een rond sinaasappelschijfje en een zilveruitje.

Roergebakken haasfilet met cantharellen

(2 personen)

250 gr haasfilet

1 dl slagroom

zout

100 gr cantharellen

25 gr boter

2 eetlepels slaolie

1/2 theelepel tijm

4 eetlepels rode port

6 eetlepels runderfond (of -bouillon)

Peper

Snijd de haasfilet in reepjes van ± 2 cm.

Was de cantharellen, verwijder eventueel het harde gedeelte van de steeltjes.

Snijd grote paddestoelen in vieren en houd de kleintjes heel.

Verhit de boter met de olie in een wok of diepe braadpan, voeg de reepjes haasfilet toe en bak ze al roerend met een spatel op hoog vuur in ± 1 minuut bruin.

Voeg de cantharellen en de tijm toe en bak ze al roerend 2 minuten mee.

Voeg de port, de runderfond of -bouillon en de slagroom toe en breng het geheel tegen de kook aan.

Laat het gerecht 2 minuten zachtjes koken en serveer het direct.

Lekker met wilde en witte rijst en rode kool met gebakken uitjes.

Hazenpeper I

Het marineren en stoven van wild

Door het vlees te marineren wordt het malser en kruidiger.

Maak in een kom een marinade van $\frac{1}{2}$ liter rode wijn, $\frac{1}{2}$ liter water, een scheutje azijn, 2 wortels in schijven, 1 ui in schijven, 1 mespunt tijm, 2 laurierbladen, gemalen peper, 2 geplette knoflooktenen en 2 kruidnagels.

Leg het vlees, eventueel in stukken gesneden, in de marinade, zodat het bijna is bedekt.

Dek de kom met folie af en laat het wild 24-48 uur in de marinade liggen; keer het vlees zo nu en dan om.

Laat de stukken wild na het marineren goed uitlekken en droog ze met keukenpapier af.

Braad de stukken wild op een hoog vuur in hete boter aan (100 gr per 500 gr wild) tot ze mooi bruin zijn.

Giet de gezeefde en tot de helft ingekookte marinade bij het wild en laat het, met het deksel op de pan, op een laag vuur gaar stoven.

Smelt 1 eetlepel boter en bak hierin 40 gr in blokjes gesneden vet gerookt spek.

Voeg 50 gr boter toe en braad hierin 2 gemarineerde hazenbouten, die tevoren goed zijn gedroogd.

Voeg tijdens het braden zo nodig nog wat boter toe, zodat de jus niet verbrandt.

Temper het vuur en bak 1 gesnipperde ui mee tot deze glazig is.

Roer 1 ½ eetlepel met wat water aangemaakte bloem door de jus, giet er 3 dl gezeefde en ingekookte marinade bij en laat alles nog ruim 1 uur stoven, tot het vlees goed gaar is.

Blus zo nodig nu en dan met een scheutje marinade.

Maak de jus met 2 blokjes van een reep bittere chocolade af.

Haal e pan van het vuur en voeg ½ dl room toe (laat de saus nu niet meer koken).

Hazenpeper II

(2 kg)

2 kg haas in grote stukken

200 gr wortelen

200 gr uien

100 gr knolselderij

5 kruidnagels

10 jeneverbessen

5 laurierbladen

1 eetlepel gedroogde tijm

1 dl rode wijnazijn

1 liter rode Bourgogne

Was de groenten, maak ze schoon en snijd ze klein.

Maak er met de kruiden, de azijn en de wijn een marinade van en laat de haas daarin 1 nacht marineren.

200 gr spekblokjes

250 gr paddestoelen

150 gr zilveruitjes

25 gr boter

25 gr olie

50 gr bloem

1/2 kopje cognac

zout, versgemalen peper
150 gr hazebloed

Haal de stukken haas uit de marinade en dep ze met wat keukenpapier droog.
Zeef de marinade en vang de daarvoor gebruikte ingrediënten op.
Kruid de stukken haas met peper en zout en haal ze door de bloem.
Bak de spekblokjes in de boter uit en voeg er de zilveruitjes en de paddestoelen bij.
Voeg nu de uitgelekte resten uit de marinade toe en breng het geheel onder af en toe omscheppen mooi op kleur.
Blus af met de cognac.
Doe er de marinade en de stukken haas bij en breng het geheel aan de kook.
Schuim het af en toe af.
Laat de haas ± 2 uur in een oven van 180°C of op een laag vuur stoven.
Haal de stukken haas uit de pan en houd ze warm.
Gebruik het bloed om het kookvocht te binden (laat het NIET koken, anders gaat het bloed schiften).
Als u geen bloed wilt gebruiken, kunt u het vocht wat meer laten inkoken en het licht met aardappelzetmeel binden.
Schep de saus over de haas.

Brabantse hazenpeper

1 kg hazestukken
200 gr mager rookspek
25 gr bloem
8 dl donker bier
2 uien
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
1 mespunt tijm
100 gr rauwe zilveruitjes
10 gr bruine suiker
zout, peper

Koopt u de haas heel in, dan zult u de rug ervan in zijn geheel braden ('zo rood als de gast het wenst'): 1 rug voor 2-3 personen.
En de bouten stooft u, in een bruine saus: 1 per persoon.
Stoof de voorpoten en al het overige dat nog enig aanzien heeft - ook het hart en de lever en, voor degene die hersenen wil, ook de kop - gaar tot een hazenpeper.
Vraagt u uw poelier daarentegen het wild panklaar te maken, dan verschaft hij

u doorgaans graag de poten voor uw hazenpeper.

Bak of braad de stukken haas in het vet dat bij het uitbakken van de dobbelsteentjes rookspek is vrijgekomen, in een pan met dikke bodem goed bruin.

Bestrooi ze met de bloem en de gehakte uien en bruineer ook deze.

Giet het bier erbij, vermeng alles goed en breng het aan de kook.

Voeg dan de laurier, de geplette knoflook, de tijm, het uitgebakken spek, de bruine suiker, zout, versgemalen peper en de zilveruitjes toe en laat het vlees ± 40 minuten stoven, tot het van het bot loslaat.

Controleer tenslotte de saus op de juiste dikte (slap zo nodig af, of bind bij).

Maak aardappelpuree, doe die in een ovenvaste schaal, bestrooi met broodkruim, besprenkel met gesmolten boter en laat de puree in een op 200°C voorverwarmde oven een korstje krijgen.

Geef er rode kool of tutti frutti bij.

Italiaanse hazenpeper

1 pakje gedroogd eekhoorntjesbrood

100 gr kastanjechampignons

1 grote ui

3 teentjes knoflook

1 winterwortel

2 stengels bleekselderij

1250 gr haaspoelet

zout, peper

3 eetlepels olijfolie

100 gr magere spekreepjes

1/4 liter rode wijn

1 pak gezeefde tomaten

2 takjes verse rozemarijn

3 blaadjes laurier

Week het eekhoorntjesbrood ± 15 minuten in 2 dl warm water.

Snijd de champignons in plakjes.

Maak de ui, knoflook, wortel en selderij schoon en hak ze fijn.

Neem het eekhoorntjesbrood uit het vocht, maar bewaar het vocht.

Bestrooi de haas met zout en peper.

Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees rondom bruin.

Bak de spekreepjes, ui, knoflook, selderij, paddestoelen en wortel even mee.

Voeg de wijn, het weekvocht van de paddestoelen, de tomaten, rozemarijn en laurier toe en stoof de haas in ± 2 uur zachtjes gaar.

Voeg naar smaak zout en peper toe.

Leg het vlees in een diepe schaal en schep de saus erover.
Serveer de schotel op een réchaud.

Hert

Hertenbiefstukjes met appel-Calvadossaus

4 hertenbiefstukjes á 125 gr
2 appels
1 dl wildfond
25 gr roomboter
citroensap
1 borrelglaasje Calvados
2 eetlepels grofgehakte pecannoten
bakboter

Schil de appels en verwijder de klokkenhuizen.
Snijd de appels in kleine stukjes en besprenkel ze met citroensap.
Bak de biefstukjes in de bakboter op hoog vuur rosé.
Neem ze uit de pan en houd ze warm (op een vuurvast bord, in een oven van 100°C).
Schenk de fond en de Calvados bij het bakvet en laat het even doorkoken.
Klop kleine klontjes koude roomboter door de saus (= monteren).
Voeg de appel en de gehakte pecannoten toe en laat de saus door en door warm worden.
Garneer met wat cranberriecompote en serveer met even geblancheerde groene asperges of peultjes en aardappeltjes.

Hertenbiefstuk met meiknolletjes en groene pepers

600 gr hertenbiefstuk
300 gr meiknolletjes
8 peperkorrels
1/2 dl witte wijn
50 gr roomboter
1 eetlepel cognac
2 dl wildjus
50 gr roomboter
peper, zout

Snijd de meiknolletjes in stukken en zet ze aan met wat roomboter.
Bak de hertenbiefstukjes tot ze gaar zijn, haal ze uit de pan en zet ze warm

weg.

Gooi het vet weg en flambeer in de pan de peperkorrels met de cognac.

Blus dit met de witte wijn.

Voeg vervolgens de wildjus en de gebakken meiknolletjes toe.

Kook dit door en maak de saus af met koude roomboter, peper en zout.

Schik de hertenbiefstuk op een bord en schenk de saus erover.

Hertenbiefstuk met gebakken witlof

4 struikjes witlof

4 eetlepels boter

1/2 eetlepel poedersuiker

zout

8 plakjes ontbijtspek

2 dl melk

1 zakje aardappelpuree garni (128 gr, Maggi)

1 theelepel tijm

4 hertenbiefstukjes á ± 125 gr

peper

keukenpapier

Was het witlof, maak het schoon en snijd de struikjes in de lengte in vieren.

Verhit 2 eetlepels boter in een (hapjes)pan, leg het witlof erin, bestrooi het met poedersuiker en bak het op laag vuur in ± 5 minuten rondom bruin.

Voeg 2 eetlepels water en een snufje zout toe en verwarm het witlof afgedekt nog ± 5 minuten.

Bak intussen het spek in een droge koekenpan uit en laat het op keukenpapier uitlekken.

Bereid de aardappelpuree met de melk en 3 ½ dl water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Roer de tijm door de puree en bewaar hem afgedekt tot het gebruik en houd hem warm.

Verwarm 4 borden voor.

Verhit de rest van de boter in de koekenpan waarin het spek is gebakken.

Bestrooi de biefstukjes met peper en bak ze in ± 4 minuten bruin; keer ze halverwege.

Schep de puree in het midden van de borden, rangschik de witlofpartjes eromheen en leg de biefstukjes op de puree.

Leg het ontbijtspek op de biefstukjes.

Ree

Reebout

1 reebout
1/8 liter olie
3 uien
1 wortel in plakjes
1 stengel bleekselderij in boogjes
1 eetlepel tomatenpuree
100 gr boter
1/8 liter zure room
1 theelepel bloem
12-15 geplette peperkorrels
1 fles rode wijn
zout, peper, kruidnagel, nootmuskaat
tijm

Ontdoe de goed afgehangen bout van het vel en leg hem in een schaal.
Vermeng de olie met zout, peper, nootmuskaat en tijm en giet dit over de bout.
Snijd de ui in ringen, leg die erop en overgiet het geheel met de rode wijn.
Zet het vlees afgedekt in de koelkast, keer het regelmatig en laat het 2 dagen marineren.
Braad de goed afgedroogde bout vervolgens in de hete boter aan en voeg de wortel, de selderij en de peperkorrels toe.
Begiet het vlees voortdurend met het braadvocht.
Voeg wat later de tomatenpuree en daarna beetje bij beetje de marinade toe en laat de bout hierin gaar sudderen.
Neem de bout uit de pan en houd hem warm.
Kruid het vocht desgewenst nog wat bij, zeef het en voeg er de met de bloem vermengde zure room aan toe.
Lekker met aardappelballetjes, bloemkool en witlofsalade.

Reebiefstukjes met gembersaus

(2 personen)

6 bolletjes gember
2 eetlepels citroenmarmelade
1 dl rode wijn
1 ½ dl wildfond
1 theelepel tijm
1/2 theelepel gemberpoeder
50 gr koude boter

4 reebiefstukjes á 50 gr
zout, peper
4 toefjes peterselie

Snijd 2 bolletjes gember in flinterdunne plakjes en hak de rest heel fijn.
Doe de fijngehakte gember met de marmelade, de wijn, de wildfond, de tijm en het gemberpoeder in een pan en laat dit mengsel ± 5 minuten zachtjes inkoken.

Verhit in een koekenpan 25 gr boter en bak de reebiefstukjes in ± 2 minuten bruin en van binnen rosé.

Bestrooi ze met zout en peper.

Schep de biefstukjes op een bord, dek ze af met aluminiumfolie en houd ze warm.

Zeef de saus boven het bakvet en laat haar op hoog vuur ± 3 minuten inkoken.

Snijd de rest van de boter in klontjes en roer deze één voor één door de saus.

Laat de saus niet meer koken.

Schep de saus op 2 warme borden en leg de reebiefstukjes erin.

Leg de plakjes gember in de saus.

Garneer de biefstukjes met een toefje peterselie.

Lekker met in sinaasappelboter gestoofde spruitjes.

Reebiefstuk met kriekenbiersaus

3 dl kersenbier (kriekenbier, bijvoorbeeld Kriek Lambiek)

1 fijngesneden sjalotje

takje verse tijm

1 eetlepel rode bessen- of cranberrygelei (pot)

2 eetlepels kersen zonder pit (potje) in reepjes

4 reebiefstukken van ± 125 gr

± 50 gr boter

1/2-1 eetlepel aardappelmeel

zout, cayennepeper

ratatouille-aardappelflan (zie recept)

Laat het bier met de sjalot en de tijm op hoog vuur in ± 5 minuten tot $\frac{3}{4}$ inkoken.

Verwijder de tijm, roer de bessengelei en de kersen door het bier en houd de saus warm.

Bestrooi de reebiefstuk met peper en bak ze in de verhitte boter ± 3 minuten aan elke kant.

Schep het vlees uit de pan en houd het in aluminiumfolie warm.

Schenk het bakvet uit de pan, schenk daarna de saus in de pan en roer de

aanbaksels los.

Maak het aardappelmeel met 1-2 eetlepels water aan en roer dit door de saus tot deze licht bindt.

Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper.

Serveer de biefstuk met de saus en de ratatouille-aardappelflan.

Ratatouille-aardappelflan

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook 450 gr voorgekookte aardappelplakjes, 1 courgette en 1 gele paprika in stukken ± 5 minuten in water met zout en giet ze af.

Meng er 4 ontvelde tomaten in halve plakken en 1 theelepel Provençaalse kruiden door en schep de groenten in een ovenschaal.

Klop 3 eieren los met ½ dl slankroom, 1 uitgeperst teentje knoflook, zout en peper, schenk het eimengsel over de groenten en bestrooi met ± 50 gr geraspte pittig belegde kaas.

Bak de flan ± 20 minuten in de oven.

Garneer met basilicum, peterselie en tijm.

Reebiefstukjes met sherry

4 reebiefstukken

100 gr boter

zout, zwarte peper

1/2 dl sherry

1/2 dl slagroom

1 sjalotje

1 laurierblaadje

1/2 eetlepels majoraan

1 theelepel rozemarijn

Verhit in een koekenpan 50 gr boter en bak de reebiefstukjes in 3 minuten bruin en van binnen rosé.

Houd de biefstukjes even warm.

Fruit het sjalotje in de pan even aan en blus dit met de sherry af.

Voeg de laurier, majoraan en rozemarijn toe en laat de saus even inkoken.

Voeg de room toe, laat het even doorkoken en klop de rest van de boter in koude vlokjes door de saus.

Serveer deze saus bij het vlees.

Reebiefstukjes met paddestoelen

3 dl wildfond
2 dl rode wijn
1 bouquet garni (1 laurierblad, 2 takjes tijm, 2 takjes selderij, 4 takjes peterselie)
250 gr gemengde paddestoelen
1 eetlepel olijfolie
150 gr boter
1 kleine gesnipperde ui
zout, peper
4 reebiefstukjes á 150 gr
2 eetlepels gesneden basilicum

Breng de wildfond samen met 1 dl rode wijn aan de kook, voeg het bouquet garni toe en laat tot de helft inkoken.

Verwijder dan de kruiden.

Maak de paddestoelen met een borsteltje/kwastje schoon (niet wassen!) en snijd ze in plakjes.

Verhit in een koekenpan de olijfolie met 20 gr boter, fruit de uisnippers kort en voeg de paddestoelen toe.

Bak ze op hoog vuur onder voortdurend omscheppen in 4 minuten gaar.

Laat de paddestoelen even uitlekken.

Dep de reebiefstukjes met keukenpapier goed droog.

Doe er peper over, maar geen zout.

Verhit 75 gr boter en wacht tot het schuim is weggetrokken.

Bak de biefstukjes 3 minuten aan elke kant, zout ze en houd ze in aluminiumfolie warm.

Giet de bakboter uit de pan en giet er de rest van de rode wijn in.

Roer het aanbaksel van de bodem los door de wijn en laat de saus flink doorkoken.

Voeg de wildfond toe.

Maak de saus af door de rest van de boter in kleine klontjes toe te voegen.

Kook het geheel tot de saus mooi gebonden is.

Leg nu de reebiefstukjes op een goed voorverwarmd bord en verdeel de paddestoelen erover met de gesneden basilicum. Serveer bij dit gerecht spruitjes en een luchtige puree van een gelijk deel bloemige aardappelen en knolselderij.

Met pruimen gevulde reerollade

125 gr gedroogde pruimen
1 dl armagnac of cognac
1 reerollade á 750 gr, niet opgebonden

zout, peper
50 gr boter
2 eetlepels kastanjehoning of bloemenhoning
50 gr fijngehakte gemengde rauwe noten
1 dl rode port
1 dl rode wijn
1 laurierblaadje
10 blaadjes bladselderij
4 dl wildfond (pot)

Laat de pruimen 1 nacht in de armagnac weken.

Ontpit ze, verdeel ze over het vlees, rol het vlees tot een rollade op en bind de rollade op (zie beschrijving).

Bestrooi de rollade met zout en peper.

Verhit de boter in een ruime braadpan en bak de rollade hierin in $\pm$ 10 minuten rondom bruin.

Bestrijk de rollade met de honing en verdeel er de noten over.

Schenk de port en de wijn erbij, voeg de laurier en de selderij toe en leg het deksel op de pan.

Laat de rollade op laag vuur 20-30 minuten garen.

Voeg de wildfond toe en laat de rollade nog 10-15 minuten garen.

Snijd de rollade in dunne plakken.

Breng het stoofvocht met zout en peper op smaak en serveer het als saus bij de rollade.

Lekker met gefrituurde aardappelkroketjes en spruitjessalade.

Rollade opbinden

Neem een lang stuk keukentouw en knoop het strak om één uiteinde van het vlees. Haal het touw onder het vlees door, haal het bovenop door de lus en trek het aan. Schuif zo elke keer $\pm$ 3 cm op tot het vlees helemaal is opgebonden.

Draai het vlees om, breng het keukentouw onderlangs weer naar het begin terug en knoop het stevig vast.

Spruitjessalade

Roer in een kom 1 eetlepel kruidenmosterd, $\frac{1}{2}$ dl kruidenazijn, 3 eetlepels olijfolie en $\frac{1}{2}$ dl ingekookte kalfsfond tot een gladde dressing en breng die op smaak met peper.

Kook de blaadjes van 500 gr spruitjes in $\pm$ 1 minuut in water beetgaar en laat ze in ijswater schrikken; daardoor blijven ze heldergroen.

Meng de uitgelekte spruitjesblaadjes met 200 gr sla en 50 gr uitgebakken spekjes en besprenkel het geheel met de dressing.

Gevulde reerug hotel Sacher

1 ½ kg panklare reerug
150 gr lardeerspek
0,4 dl gin
6 jeneverbessen
peper
wildfond
gin

Voor de vulling:
200 gr ontvlied reevlees
50 gr varkensvlees
50 gr vet spek
100 gr panade
40 gr gepelde pistaches
2 eiwitten
1/6 liter room
0,3 dl Madeira
witte peper
pâtékruiden

Voor de garnering:
6 halve appelen gevuld met compote van rode bosbessen
3 gepelde en in stukken gesneden sinaasappelen

Voor de panade:
0,6 dl melk
35 gr bloem
1 eierdooier
25 gr gesmolten boter

Panade:
Meng de bloem met de eierdooier en breng op smaak met peper en nootmuskaat.
Werk er de boter door en verdun het op laag vuur door er de kokende melk door te kloppen.
Laat de massa 5 minuten koken en laat afkoelen.

Vulling:
Draai het reevlees met het varkensvlees en het spek door de foodprocessor, werk er de panade door en draai nogmaals door de foodprocessor.
Laat dit op een koele plaats 12 uur rusten.
Voeg dan de eiwitten, room, witte peper, pâtékruiden en Madeira toe.

Leg een stuk vetvrij papier op een kaasdoek, bestrijk het papier met olie, breng er de farce op aan en bind het dicht. De rol moet later in de rugfilets passen!.

Pocheer hem 10 minuten in een pittige fond en laat afkoelen.

Verwijder daarna het garen, de doek en het papier.

Snijd de filets van de rauwe reerug af en kerf ze aan de binnenzijde zodanig in, dat er een holte ontstaat - sla ze daarna plat.

Lardeer de buitenkant.

Leg de farce in de holte in de beide filets, zorg hierbij dat het vlees de farce volledig bedekt en bind alles goed dicht.

Strooi er versgemalen peper over en braad het vlees op laag vuur á point.

Braad het karkas apart.

Flambeer de gare reerug met gin, haal hem uit de pan en houd hem warm.

Strooi de geplette jeneverbessen in de braadpan, deglaceer met de bruine fond, laat doorkoken zodat de jus pittig wordt en zeef hem dan.

Verwijder het bindgaren om de reerug.

Snijd de filets in schuine tranches en zet die weer op hun plaats op het been.

Nappeer met de gezeefde jus.

Dresseer de reerug, met er omheen de gepocheerde en met compote van rode bosbessen gevulde appelhelften en de ontvelde plakken sinaasappel.

Ree in rozemarijnsaus

(6 personen)

1 kg reebout zonder bot

3 theelepels olijfolie

3 middelgrote, in vieren gesneden uien

1/4 theelepel kruidnagelpoeder

1 theelepel zout

1/4 theelepel kaneelpoeder

1 takje rozemarijn

1 ½ dl port

5 dl rode wijn

1/8 liter crème fraîche

Snijd het vlees in grote dobbelstenen en bak het in de olijfolie goudbruin.

Voeg alle droge ingrediënten toe en blijf roeren tot alles goudbruin is.

Roer de aanbaksels met de rode wijn en de port los en laat alles in een afgedekte pan een half uur stoven.

Zet een vlamverdeler tussen de pan en het vuur, zodat het niet aanbrandt.
Haal de pan van het vuur en voeg voorzichtig de crème fraîche toe.

Als u er appels uit de oven bij wilt serveren, heeft u per persoon 1 vrij zure appel nodig.

Snijd een stukje van de bovenkant af en verwijder het klokhuis met een appelboor, zodat er een holte ontstaat.

Vul deze met een mengsel van bessengelei, een scheutje port, suiker, kaneel en een snufje kruidnagelpoeder.

Leg er een klontje boter op en braad de appels in de oven.

Reefilet in bladerdeeg met morieljes

(8 Personen)

1 ½ kg filet van hert of van ree

600 gr bladerdeeg

500 gr beenderen van wild

8 artisjokken

1 ui

2 wortels

4 sjalotten

100 gr gedroogde morieljes

3 ½ dl zware rode wijn

1 dl rode wijnazijn

150 gr boter

2 eidooiers

2 koffielepels tomatenpuree

4 eetlepels olie

2 dl room

6 jeneverbessen

1 kruidentuiltje (laurier, tijm)

verse tijm of bieslook

zout, versgemalen peper

veenbessen

Week de morieljes in een kom met lauw water.

Laat de beenderen 10 minuten in 3 eetlepels olie bruin worden.

Voeg de ui, 2 sjalotten en de gesnipperde wortels toe en roer 5 minuten.

Deglaceer met de azijn, giet de wijn erbij en laat tot ¼ inkoken.

Voeg dan koud water toe tot de beenderen onder staan.

Doe de jeneverbessen, de tomatenpuree en het kruidentuiltje in de pan en laat

op laag vuur 2 uur trekken.

Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd 12 gekneusde zwarte peperkorrels toe.

Verwarm 20 gr boter en de rest van de olie in een braadpan en laat de filet er aan alle kanten in bruin worden.

Voeg peper en zout toe en laat het vlees vervolgens op een rooster uitlekken.

Verwarm de oven voor 210°C.

Rol het deeg uit tot een rechthoek die 6 cm langer is dan de filet en 3 keer zo breed.

Leng het eigeel met wat water aan en bestrijk het deeg hiermee.

Leg de filet in het midden van de lap, vouw het deeg erover dicht, knijp de naden goed bij elkaar en leg het geheel, met de naden naar onder, op een vochtig bakblik.

Decoreer met restjes bladerdeeg en bestrijk het met eigeel.

Bak het 20 minuten in de oven, laat het vervolgens 15 minuten in de uitgeschakelde oven rusten, met de ovendeur op een kier.

Kook de artisjokken zonder deksel in gezouten water, giet ze af en haal er de blaadjes af.

Doe de artisjokharten in een schaal en houd ze in de oven warm.

Fruit de 2 overgebleven sjalotten in 30 gr boter, voeg de uitgelekte morieljes toe, maar bewaar het weekwater en roerbak ze 10-12 minuten.

Voeg af en toe wat weekwater toe.

Voeg op het laatst de room en peper en zout toe en laat het geheel al roerend indikken.

Zeef de wijnsaus boven een pan, voeg het resterende weekwater van de morieljes toe, laat tot 3 dl inkoken en voeg vervolgens 100 gr boter in stukjes toe.

Laat de filet op een warme dienschotel glijden, leg er de met de morieljes gevulde artisjokken omheen, bestrooi het geheel met tijm of bieslook en versier met veenbessen.

Dien de saus in een sauskom op.

Wildstoofschotel

2 laurierbladeren

4 kruidnagels

1/2 ui in ringen

1 takje knolselderijgroen

1 dikke teen knoflook

10 peperkorrels

3 jeneverbessen

1 theelepelt zout

75 gr bakboter
100 gr bacon in 3 mm dikke plakken
10 gelijk grote sjalotjes
1 fles rode wijn (Pinotage of Pinot noir)
400 gr kastanjechampignons en/of andere paddestoelen
1 ½ kg ontbeend wildvlees van de schouder, haas of hert

Snijd het wildvlees in blokjes van 2-3 cm en meng die in een schaal met ½ liter rode wijn, de kruiden en specerijen (met keukengaren tot een boeketje bijeengebonden) en de met een dik mes geplette knoflook, peperkorrels en jeneverbessen.

Marineer het vlees, af en toe omscheppend, afgedekt 1 dag.

Schep het vlees dan uit de marinade en dep het droog.

Zeef de marinade en bewaar hem met het boeket.

Snijd de bacon in reepjes, halveer de champignons, maak de andere paddestoelen schoon en snijd ze eventueel kleiner.

Pel de sjalotjes en snijd ze in vieren.

Verhit 1 eetlepel bakboter in een ruime braadpan of vuurvaste stoofschotel en bak de bacon hierin zachtjes uit.

Neem de bacon uit de pan en smelt de helft van de bakboter bij het vet.

Schroei hierin, op hoog vuur en in delen, de stukjes vlees snel dicht en Bak ze bruin; voeg zo nodig in delen de rest van de bakboter toe.

Neem alles uit de pan en bak in het vet de paddestoelen 4 minuten.

Voeg de laatste minuut de sjalotkwarten toe.

Schep het vet uit de pan.

Meng het vlees, de bacon, de paddestoelen en de uitjes in de pan en laat afkoelen.

Dek de pan af en zet hem in de koelkast.

Kook de marinade 5 minuten, laat afkoelen en bewaar hem in een koelkastdoos.

Roer voor het serveren de marinade bij het vlees, leg het boeket erbij en laat haas ± 40 minuten, hert 30 minuten afgedekt zachtjes stoven.

Giet het stoofvocht over in een kleiner pannetje en laat het op hoog vuur snel tot sausdikte inkoken.

Roer de saus weer bij het vlees.

U kunt er dezelfde wijn bij serveren als die voor het gerecht is gebruikt.

Wildstoofschotel met spruitjes en wortel

1 ui
400 gr hazenpeper, reepeper of stukjes konijn
6 witte peperkorrels

6 jeneverbessen
250 gr winterwortel
2 laurierblaadjes
peper, zout
1 theelepel tijm
2 eetlepels bloem
1 ½ dl rode wijn
30 gr boter
2 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels koffieroom of slagroom

Snijd de ui in ringen en doe de helft in een pan.
Voeg de peperkorrels, de jeneverbessen, de laurierblaadjes, de tijm en de wijn toe en laat het ± 5 minuten koken.
Laat het koud worden, roer de tomatenketchup erdoor, schep de stukjes vlees erdoor en laat ze afgedekt in koelkast ± 8 uur marineren.
Was de wortels, schrap ze en snijd ze in plakjes.
Voeg de spruitjes toe en laat deze ± 5 minuten meekoken.
Giet ze boven een maatbeker af en vul het kookvocht met water tot 2 dl aan.
Neem het vlees uit de marinade en dep het droog.
Zeef de marinade.
Bestrooi het vlees met zout en peper en wentel het door de bloem.
Verhit de boter en bak het vlees in ± 5 minuten rondom bruin.
Voeg de rest van de ui toen bak nog ± 3 minuten zachtjes.
Voeg de marinade en het kookvocht toe, breng het al roerend aan de kook en stoof het geheel met het deksel op de pan ± 1 ½ uur.
Roer af en toe.
Schep de wortel en de spruitjes erdoor en kook nog ± 10 minuten.
Roer er daarna de koffieroom door.
Serveer met gekookte aardappelen, aardappelpuree of rijst.

Tip: Voeg vlak voor het serveren witte druiven toe.

Wildpeper

Voor de gekookte marinade:
2 uien
2 teentjes knoflook
4 jeneverbessen
grofgemalen zwarte peper
4 kruidenbultjes voor vleesbouillon
2 dl rode wijn

1/2 dl azijn
700 gr wildpoelet naar keuze
1 mespunt zout

Voor de peper:
1 zakje donkere sauspoeider
1 grote ui
25 gr boter
1/2 dl koffiemelk of koffieroom
zout, peper

Pel en snipper de uien en de knoflook.

Plet de jeneverbessen.

Doe de ui- en knoflooksnippers met de jeneverbessen, zout, peper, de kruidenbultjes, de wijn, de azijn, en 1 dl water in een pan, sluit de pan en laat de inhoud, zo nodig met een vlamverdeler eronder, op laag vuur langzaam tegen de kook aankomen en daarna ½ uur trekken.

Zeef de marinade boven een kom, laat hem tot lauw afkoelen en meng er het wildpoelet door.

Dek de kom af en laat het vlees 12-24 uur marineren; schep het een paar keer om.

Laat het vlees daarna boven een kom uitlekken.

Maak de donkere saus volgens de gebruiksaanwijzing op het zakje, met 1 dl vocht minder.

Roer er de marinade door.

Dep het vlees droog.

Pel de ui en snipper hem fijn.

Verhit de boter in de stoofpot op middelhoog vuur en bak het vlees en de uisnippers daarin omscheppend tot ze kleur hebben gekregen.

Roer er de dunne saus met wat peper (en zout) door.

Roer de saus door het vlees-uimengsel in de pot en sluit hem.

Stoof op laag vuur, zo nodig met een vlamverdeler eronder, tot het vlees door en door gaar is.

Controleer af en toe of er nog voldoende vocht aanwezig is; de saus mag wat indikken.

Breng de saus op smaak, roer er de koffiemelk door en warm deze even mee.

[Wild zwijn](#)

[Bak- en braadtijden](#)

Wild zwijnsbout: ± 2-2 ½ kg, 8-10 personen, Braadtijd: 30 minuten per 500 gram

Wild zwijnskotelet: 1 per persoon, baktijd: ± 8-10 minuten aan iedere kant

Wild zwijnsbiefstuk: 1 per persoon, baktijd: ± 5-6 minuten aan iedere kant

Wild zwijnstournedos: 1 per persoon, baktijd: 4-5 minuten aan ieder kant

Wild zwijnsrollade: 1 kg, 6-8 personen, braadtijd: 60-75 minuten, afhankelijk van de dikte en soort rollade

N.B.: De bak- en braadtijden zijn sterk afhankelijk van de leeftijd en de grootte van het te bereiden vlees.

Wild zwijnsbout uit de braadpan

1 wild zwijnsbout

wildkruiden

60 gr boter

1 eetlepel olie

peper

Bestrooi de wild zwijnsbout met wildkruiden en voeg eventueel extra peper toe.

Verwarm de boter met de olie in een braadpan en bak de bout hierin rondom bruin.

Leg het deksel schuin op de pan en braad het geheel ± 30 minuten per 500 gr vlees.

Keer de bout regelmatig en bedruip hem met het braadvocht.

Voeg tijdens het braden eventueel water of bouillon toe.

Lekker met rode kool, appelmoes en gebakken krieltjes.

De bereidingstijd in de oven is 20-40 minuten per 500 gr vlees bij 200°C.

Wildgoulasj

(2 personen)

50 gr magere spekblokjes

2 wild zwijnkarbonades á 150 gr

25 gr boter

1 grote ui

1 grote rode paprika

1/2 eetlepel pittig paprikapoeder

1 theelepel tijm

1 teentje knoflook
1 dl gezeefde tomaten
1/2 dl rode wijn
1/2 dl wildfond
1 eetlepel fijngeknipte peterselie
2 eetlepels crème fraîche

Bak in een braadpan de spekblokjes zachtjes uit.
Snijd de karbonades in stukken van ± 2 cm.
Doe de boter bij de spekblokjes, voeg de vleesblokjes toe en bak het vlees rondom bruin.
Maak intussen de ui en de paprika schoon en snijd ze in stukken.
Scheep de ui, de paprika, het paprikapoeder en de tijm door het vlees en bak het geheel al omscheppend ± 2 minuten.
Pers het teentje knoflook erboven uit.
Voeg de tomaten, de wijn en de fond toe en laat het vlees in ± 30 minuten zachtjes gaar sudderen.
Strooi er op het laatst de peterselie over.
Scheep op het bord de crème fraîche over de goulasj.
Lekker met aardappelpuree en gesmoorde groene koolrolletjes.

Wild zwijnsstoofpot

600 gr wild zwijnspoelet zonder bot
2 uien
1 teentje knoflook
250 gr champignons
2 plakken knolselderij
100 gr spek
2 dl rode wijn
5 eetlepels bloem
2 theelepels tijm
2 theelepels rozemarijn
een paar takjes selderij
100 gr boter
zout, peper

Bak het kleingesneden spek in een pan uit.
Bestrooi het kleingesneden poelet met zout en peper en bak het in het spekvet rondom bruin.
Voeg de boter toe en vervolgens de gehakte uien, de knoflook en de in blokjes gesneden selderij.

Voeg de voorverwarmde wijn, de tijm, de rozemarijn en de selderij toe en laat het geheel $\pm$ 90 minuten stoven.

Voeg de laatste 20 minuten de in plakjes gesneden champignons toe.

Bind de saus met de aangemengde bloem en maak het geheel op smaak af met zout en peper.

Lekker met gekookte rijst, vermengd met doperwten en maïs.

Tip: Vervang de knolselderij door stengels bleekselderij en voeg bij het stoven 2 theelepels Worcestershiresauce toe.

Wild zwijnspeper met zuurkool en ananas

500 gr wild zwijnspelet zonder been

600 gr zuurkool

1/4 literblik ananas

1 ui

1/2 liter rode wijn

100 gr katenspek of gerookt spek

2 theelepels tijm

2 theelepels rozemarijn

3 ½ eetlepel bloem

2 eetlepel olie

zout, peper

Snijd het spelet klein en marineer het in de koelkast $\pm$ 12 uur in de wijn met de gehakte ui en de kruiden.

Bak het kleingesneden spek in een diepe pan uit en voeg de olie toe.

Doe er vervolgens het uitgelekte vlees bij en bak dit rondom bruin.

Voeg het marinadevocht toe en sluit de pan.

Stoof het geheel $\pm$ 90 minuten en bind het vocht bij met de aangemengde bloem.

Verwarm de zuurkool met het ananasvocht en de kleingesneden ananas.

Laat de zuurkool uitlekken, schep deze in een verwarmde schaal en schep de wild zwijnspeper daarop.

Lekker met tuttifrutti en gratineerde aardappelpuree.

Tip: Voeg bij het stoven de zuurkool met de ananas toe en voeg op het laatst 1 dl slagroom aan het gerecht toe.

Wild zwijnskotelet met pittige champignons

4 wild zwijnskoteletten
250 gr champignons
1 Spaanse peper
1 theelepel tabasco
1 dl slagroom of crème fraîche
50 gr boter
zout, peper

Bestrooi de wild zwijnskoteletten met zout en peper.
Verwarm de boter in een pan en bak de koteletten hierin aan beide kanten bruin.
Neem ze uit de pan en houd de koteletten warm.
Voeg de champignons in schijfjes toe en fruit deze met de kleingesneden peper en de tabasco in de bakboter.
Leg de koteletten terug en verwarm ze nog $\pm$ 10 minuten.
Voeg al roerend de slagroom toe en laat de saus even inkoken.
Maak de saus op smaak af met zout en peper.
Lekker met worteltjes, gestoofde peertjes en gekookte aardappelen.

Tip: Vervang zout en peper door wildkruiden en bestrooi het gerecht met fijngeknipte peterselie.

Wild zwijnskotelet met rozijnen

4 wild zwijnskoteletten
50 gr rozijnen
1 dl sinaasappelsap
2 dl rode port
2 sjalotjes
70 gr boter
zout, peper

Wel de rozijnen in het sinaasappelsap met de port.
Verwarm 15 gr boter in een pan en fruit de kleingesneden sjalotjes hierin.
Voeg de rozijnen met het vocht toe en breng het geheel aan de kook.
Kook dit tot de helft in en voeg dan 15 gr koude boter in klontjes toe.
Maak dit mengsel op smaak af met zout en peper.
Verwarm de overige boter in een pan en bak de wild zwijnskoteletten hierin aan beide kanten bruin (reken 8-10 minuten aan iedere kant).
Leg de wild zwijnskoteletten op een verwarmde schaal en geef de saus er apart bij.
Lekker met spruitjes en gekookte aardappelen.

Tip: Voeg 2 schijven ananas in stukjes toe en vervang de port door sinaasappelsap.

Wild zwijnmedaillons met lavendel en kastanjes

12 wild zwijnmedaillons á 50 gr
1/2 eetlepel fijngesneden lavendelblaadjes
zout, peper
2 eetlepels olie
3 eetlepels lavendelhoning of andere pittige honing
12 tamme kastanjes (blik)
1 eetlepel blanke rozijnen
2 dl wildfond (pot)
4 dunne plakken gekookte gerookte ham

En verder:

een met bakpapier beklede en ingevette bakplaat
een ovenvaste braadpan

Hamgallette:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de plakken ham naast elkaar op de bakplaat, dek ze met bakpapier af en bak de Ham in het midden van de oven in 15-20 minuten krokant en lichtbruin.

Trek het papier voorzichtig van de hamgallettes af en laat ze afkoelen.

Wild zwijnmedaillons:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrooi het vlees met de lavendel, zout en peper.

Verhit de olie in de ovenvaste pan en bak de medaillons hierin in ± 3 minuten snel aan.

Bestrijk ze daarna met de honing.

Voeg de kastanjes en de rozijnen toe en schenk de wildfond erbij.

Zet de pan in het midden van de oven en laat het vlees nog ± 8 minuten garen.

Serveer de wild zwijnmedaillons en de saus apart en garneer met de krokante hamgallettes.

Lekker met gepofte aardappels en roergebakken schorseneren.

Roergebakken schorseneren

Kook in kokend water met zout 8 stengels schorseneren in 10-15 minuten beetgaar en laat ze uitlekken.

Verhit in een wok 2 eetlepels sesamolie en roerbak de schorseneren hierin.

Schenk er voor het serveren een scheutje Japanse sojasaus over en bestrooi met versgemalen peper.

Gepofte aardappels

Boen 8 mooie aardappels schoon, maak ze vochtig en rol ze door 100 gr zeezout.

Leg de aardappels in een ovenschaal en pof ze in een op 180°C voorverwarmde oven in 1-1 1/2 uur gaar (controleer of de aardappels gaar zijn door erin te prikken).

Wrijf voor het serveren het zout van de gare aardappels af.

Wild zwijnsbiefstuk met roomsaus

4 wilde zwijnsbiefstukjes

2 dl slagroom

1 eetlepel gehakte noten of gewelde rozijnen

50 gr boter

wildkruiden

peper

Bestrooi de wild zwijnsbiefstukjes met wildkruiden.

Verwarm 35 gr boter in een pan en schroei de biefstukjes hierin aan beide kanten dicht.

Neem de biefstukjes uit de pan en houd ze warm.

Voeg de overige boter toe, verwarm het opnieuw en bak de biefstukjes hierin aan beide kanten bruin (reken ± 5 minuten aan iedere kant).

Neem de biefstukjes uit de pan en serveer ze op verwarmde borden.

Voeg de slagroom aan de bakboter toe en verhit het geheel al roerend.

Voeg de noten toe en maak de saus op smaak af met peper.

Lekker met peultjes, appelcompote en gekookte aardappelen.

Tip: Bestrooi de biefstukjes met een mengsel van tijm, paprikapoeder, peper en zout.

Wild zwijnsbiefstuk van de grill

4 wilde zwijnsbiefstukjes

2 eetlepels olie

grillkruiden

peper

Bestrijk de grillplaat met olie.

Bestrijk de biefstukjes met een mengsel van de olie, kruiden en peperen leg ze ± 6 minuten aan iedere kant op of onder de grill.

Lekker met kruidenboter, gemengde sla en patates frites.

Wild zwijnstournedos met peperkorrels

4 wild zwijnstournedos

2 eetlepels geplette peperkorrels

50 gr boter

zout

Wentel de zijkanten van de tournedos door de peperkorrels en bestrooi de buitenkant met zout.

Verwarm de boter in een pan en bak de tournedos hierin aan beide kanten bruin (reken ± 4 minuten aan iedere kant).

Neem de tournedos uit de pan en maak jus door water of bouillon aan het bakvet toe te voegen.

Lekker met gekookte bloemkool en gebakken aardappelkroketjes.

Tip: Vervang de peperkorrels door Provençaalse kruiden.

Wild zwijnrollade met pruimedantensaus

1 eetlepel olie

3 eetlepels boter

1 wild zwijnrollade (± 800 gr)

1 ui

1 zakje gewelde pruimen zonder pit (250 gr)

1 pot wildfond (380 ml)

3 eetlepels (rode wijn)azijn

1 dl rode wijn

2 theelepels koekkruiden (Baukje)

1 laurierblaadje

zout, (versgemalen) zwarte peper

aluminiumfolie

staafmixer

Verhit de olie in een braadpan, laat de boter erin smelten en leg, als het schuim is weggetrokken, het vlees erin.

Bak het vlees rondom bruin en braad het op middelhoog vuur met het deksel schuin op de pan in ± 45 minuten gaar.

Keer het af en toe.

Neem het vlees uit de pan, wikkel het in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.

Pel en snipper intussen de ui, snijd de pruimen klein en leg beide in een steelpan.

Roer de fond, azijn, wijn en koekkruiden door, leg het laurierblaadje erbij en breng het geheel Aan de kook.

Kook het op middelhoog vuur met het deksel schuin op de pan ± 25 minuten tot een vrij dikke saus ontstaat en breng die op smaak met zout en peper.

Verwarm een schaal voor.

Neem het laurierblaadje uit de saus en pureer de saus met een staafmixer (of wrijf haar boven een kom door een zeef).

Neem het vlees uit het aluminiumfolie en snijd het in plakken.

Leg de plakken op de warme schaal en serveer de saus er apart bij.

Wild zwijnsrollade met rode wijn

1 wild zwijnsrollade

1 ui

1 winterwortel

peterselie

1 laurierblaadje

1 theelepel tijm

1 theelepel kruidnagelpoeder

6 jeneverbessen

1/2 liter bouillon of rode wijn

100 gr boter

zout, peper

Verwarm de boter in een braadpan en bak de rollade hierin rondom bruin.

Voeg alle ingrediënten toe en leg het deksel schuin op de pan.

Braad het geheel 60-75 minuten, afhankelijk van de dikte en het gewicht van de rollade.

Neem de rollade uit de pan, laat deze even afkoelen en snijd hem in plakken.

Maak jus door water aan het braadvocht toe te voegen.

Lekker met groentemix, stoofpeertjes en gekookte krieltjes.

Tip: Braad de rollade een dag van tevoren en snijd hem koud in dunne plakjes. Serveer deze bij de lunch.

Aardappel-koolschotel met wild zwijnkoteletten

½ groentebouillontablet
2 uien
1 zakje aardappelschijfjes (450 gr, CelaVita)
500 gr panklare spitskool
1 theelepel karwijzaad
3 eetlepels (olijf)olie
4 wild zwijnkoteletten á ± 200 gr
1 eetlepel jonge jenever
(versgemalen) peper
1 eetlepel boter
een wijde, lage ovenschaal, inhoud 2 ½ liter

Verwarm de oven voor op 200°C.

Breng in een steelpan 1 ½ dl water aan de kook en los het bouillontablet erin op.

Pel en snipper de uien.

Schep in de ovenschaal de ui, de aardappelschijfjes, de spitskool en het karwijzaad door elkaar en schep er de groentebouillon en 2 eetlepels olie door. Stoof in het midden van de oven de aardappel-koolschotel afgedekt in ± 20 minuten beetgaar.

Wrijf de koteletten in met de jenever, 1 eetlepel olie en peper en leg ze op de aardappel-koolschotel.

Leg op elke kotelet een klontje boter.

Laat de schotel in de oven onafgedekt in 20-25 minuten verder gaar worden en laat de koteletten bruin en gaar worden.

Keer de koteletten halverwege en leg er weer een klontje boter op.

Wildstoofpot met kastanjes en cranberry's

250 gr verse kastanjes
1 eetlepel bloem
1/2 theelepel van elk: peper, paprikapoeder en chilipoeder
1 ¼ kg stoofvlees van hert, haas en wildzwijn (gemengd)
2 eetlepels olie
175 gr reepjes rookspek
2 uien
1 bouquet garni (laurier, tijm, rozemarijn, peterselie)
1 pot wildfond
3 dl rode wijn
zout
100 gr cranberry's

Kruis de kastanjes in, leg ze 10 minuten in een hete oven van 200°C, laat ze even afkoelen en pel ze.

Meng de bloem met de specerijen.

Snijd het wild in grove stukken en schep het met de gekruide bloem om.

Snipper de uien en fruit ze in de olie.

Voeg de spekjes toe en bak het samen 5 minuten.

Schep de uien en de spekjes met een schuimspaan uit het bakvet, zet het vuur hoger en bak het vlees in delen mooi bruin.

Schep al het vlees in de pan, voeg de uien en het spek, de fond, de wijn en 1 theelepel zout toe, leg de kruiden erin en schep de kastanjes erbij.

Stoof het vlees 1 uur.

Voeg de cranberry's toe en stoof nog 15 minuten.

Laat de stoofpot snel afkoelen (in een bak met water en ijsklontjes) en zet hem tot het gebruik afgedekt koel weg.

Warm de stoofpot al roerend op en strooi er nog wat verse tijmblaadjes en versgeknipte peterselie over.

Wildragoût met champignons

600 gr wildpoelet

1 theelepel oregano

2 rode paprika's

150 gr blokjes mager gerookt spek

1 sjalotje

1 teentje knoflook

250 gr champignons

1 dl rode wijn

2 eetlepels bloem

1 dl gezeefde tomaten

4 eetlepels zilveruitjes

1 eetlepel paprikapoeder

2 eetlepels cognac

2 theelepels tijm

Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's en het sjalotje in stukjes.

Pureer deze met behulp van een keukenmachine of staafmixer en pers de knoflook erboven uit.

Meng de wijn, de gezeefde tomaten, het paprikapoeder en de tijm erdoor.

Bak in een braadpan de spekblokjes ca. 5 minuten zachtjes uit en bak daarin het wildpoelet in ± 8 minuten rondom bruin.

Borstel de champignons schoon en bak ze ± 3 minuten mee.

Strooi de bloem erover en voeg al roerend langs de rand van de pan scheutje

voor scheutje het paprikamengsel toe.

Blijf roeren tot een gladde saus ontstaat.

Roer de zilveruitjes erdoor.

Stoof het vlees met het deksel schuin op de pan in ca. 1 ½ uur zachtjes gaar.

U kunt deze wildragoût opdienen in een rijstrand of gegarneerd met torentjes aardappelpuree en broccoli.

Tip: Bestel enkele dagen van tevoren bij de bakker een vol au vent (een grote pasteibak) of gebruik kleine pasteibakjes. Vul deze met de wildragoût.

Everzwijn in rode wijn

(6 personen)

3 eetlepels olie

1 ½ kg bout of lendestuk van wild zwijn

2 eetlepels cognac

2 uien in ringen

2 wortelen in plakjes

zout, peper

1 eetlepel bloem

3 teentjes knoflook

1 fles rode wijn

2 sneetjes roggebrood zonder korst

2 eetlepels wijnazijn

bouquet garni (in stengel bleekselderij gebonden laurierblad, tijm en peterselie)

Verwarm de oven voor op 160°C.

Bak het vlees in een grote ovenvaste braadpan in de olie op hoog vuur aan alle kanten bruin.

Doe er de cognac, de uien, de wortelen, zout en peper bij en laat de groenten, onder regelmatig omscheppen, op laag vuur zacht, maar niet bruin worden.

Voeg de bloem toe en laat die al roerend kleuren.

Voeg de knoflook en zoveel wijn toe dat het vlees onder staat.

Breng het met het bouquet garni erbij aan de kook, doe het deksel op de pan, zet hem in de oven en braad het vlees in ± 2 ½ uur gaar.

Week intussen het roggebrood in de azijn.

Knijp het brood, als het vlees gaar is, uit en roer het door het kookvocht tot de saus is gebonden.

Braad het vlees afgedekt nog ± 30 minuten in de oven.

Laat het dan ± 15 minuten rusten en snijd het in dikke plakken.

Zeef de saus en breng haar op smaak met zout en peper.
Lekker met rode kool.

Gevogeltemenu

Lauwe salade van duif met linzen in een koriandervinaigrette

2 Barneveldse duiven
peper, zout
50 gr boter
200 gr 24 uur geweekte linzen
1 gesnipperd sjalotje

Voor de salade:
1/2 kropje eikenbladsla
1/2 kropje frisée
1/2 kropje rode sla
1 bosje waterkers
1/2 bosje kervel

Voor de vinaigrette:
1/2 dl druivenpitolie
1/2 dl walnotenolie
1/2 dl maïsolie
0,4 dl sherryazijn
1 theelepel Löwensenf (Duitse mosterd)
1 ½ dl krachtige runderbouillon
1 gesnipperd sjalotje
5 gr geroosterde en gemalen korianderzaadjes
versgemalen peper

Was de slasoorten onder stromend water.
Pluk de waterkers en de kervel, was ook die en maak alles in een slacentrifuge droog.
Maak een vinaigrette van de daartoe bestemde ingrediënten.
Wrijf de duiven in met peper en zout.
Verhit de boter in een passende braadslee en braad de duiven rondom bruin.
Zet de duiven hierna 5 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven en laat ze op een warme plaats 10 minuten rusten.
Verwarm intussen de geweekte linzen met 1 gesnipperd sjalotje en 2 eetlepels vinaigrette en maak de sla met de rest van de vinaigrette aan.
Verwijder de borstjes van de duiven en snijd ze in dunne plakjes.
Leg de slasoorten als mooie bouquetjes op 4 lauwwarme borden.

Schep er wat van de linzen omheen en dresseer de duivenborsten in een waaivorm aan de voorzijde van ieder bord.
Besprenkel het geheel met de achtergebleven vinaigrette en garneer met enkele takjes kervel.

Waterzooi van parelhoen

1 parelhoen
bouquet garni
200 gr aardappelen
1 winterwortel
100 gr snijbonen
100 gr bleekselderij

Voor de saus:
kookvocht van de parelhoen
2 dl room
1 bosje waterkers
200 gr boter

Zet het parelhoen op met koud water en een bouquet garni en pocheer het in een uurtje gaar.
Haal het hoen eruit (houd het warm), zeef het kookvocht en kook de groenten hierin (eerst de getourneerde aardappelen, dan de in ruitjes gesneden wortel en snijbonen en de stukjes bleekselderij).
Haal de groenten eruit als ze beetgaar zijn en houd ze eveneens warm.
Kook het vocht tot 2 dl in, voeg de room toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.
Pureer het bosje waterkers en voeg dit voor een mooie groene kleur aan de saus toe.
Monteer de saus van het vuur af met 200 gr ijskoude boter.
Verdeel het parelhoen en de groenten over verwarmde borden en giet de saus erover.

Zoete aardappelkoekjes

250 gr zoete aardappelen (de rode soort)
625 gr gehakte amandelen
500 gr suiker
2 eidooiers
1 vanillestokje
geraspte citroenschil

75 gr bloem
150 gr pijnboompitten
150 gr gehakte hazelnoten
2 eiwitten

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in grove blokjes.
Doe ze in een pan en giet er zoveel water bij dat ze onder staan.
Voeg het opengespleten vanillestokje toe en schraap het merg eruit.
Breng het geheel aan de kook en laat de aardappelen in $\pm$ 15 minuten gaar koken.
Giet ze goed af, doe ze in een grote kom en stamp ze tot puree.
Doe de amandelen, de suiker, de dooiers en de citroenschil bij de afgekoelde puree en schep alles met een pollepel tot een glad deeg dat een beetje op gepureerde aardappels lijkt.
Kneed het deeg een paar minuten in een kom, dek de kom met een theedoek af en laat het deeg rusten.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakplaat met olie in.
Doe de pijnboompitten en de hazelnoten in een ondiepe kom.
Neem stukjes deeg ter grootte van een walnoot en maak hier balletjes van en plet ze licht.
Bestrijk ze met wat eiwit en haal ze vervolgens door de gehakte noten.
Schik de koekjes niet te dicht op elkaar op de bakplaat en zet ze 15-20 minuten in de oven tot de koekjes goudbruin zijn.

