



Hollands Wild recepten
(HollandsWild.info)

Damhert biefstuk



Achtergrond informatie

Het damhert is kleiner dan het edelhert. De voeding van het damhert bestaat uit grassen, bessen, jonge bladeren, eikels en granen. Het vlees van damhert is licht kruidig en mooi rood van kleur. Het smakelijkst is het vlees van een jonge damhert van 35 tot 40 kg. De bereidingswijzen zijn dezelfde als die bij het edelhert. Geen enkele wildsoort kent zoveel

veranderingen in kleur als het damhert. 's Zomers is het helder roodbruin, bezaaid met witte stippen, 's winters donkerder; er zijn nootbruine tot bijna zwarte damherten. De Damherten van Hollands Wild komen voornamelijk uit de kuststreek en Hollandse duingebieden. Ze worden daar geschoten omdat ze vaak schade doen aan de bollen gewassen.

Maaltijd onderdeel

Damhertbiefstuk kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

4 damhertbiefstuk à 150 g, 1 tl zout, ½ tl peper, 1 el olijfolie, 1 tl groene peperkorrels op sap, 1 teen knoflook doorgesneden, 3 el room, 3 el wildfond, 1 el cognac.

Bereiding

Schenk de olijfolie in de pan, voeg het teentje knoflook toe en zet op een hoog vuur. Bestrooi de damhertfilets met peper en zout en bak ze aan beide zijden ongeveer 3 minuten per kant. Haal ze uit de pan en houd warm. Giet de wildfond en doe de pepers in de pan. Voeg daarna de cognac toe en kook even in. Voeg dan de room toe en kook nog even mee. Leg op elk bord een biefstukje en giet er wat saus over.



Wilde eendenborstfilet



Achtergrond informatie

De wilde eend is zonder twijfel de bekendste watervogel. Het mannetje, de woerd, is de enige eendensoort die twee gekrulde staartveren heeft. Het mannetje is prachtig gekleurd, het vrouwtje gaat meer gecamoufleerd door het leven. Het is dan ook het vrouwtje dat op de eieren zit, verscholen in de oevervegetatie of een hooiland. Wilde eenden worden dan ook wel tot de weidevogels gerekend. Gedurende de winter worden de paartjes gevormd, waarbij het er soms heftig aan toegaat; niet zelden proberen de

vogels elkaar te verdrinken om zo een aantal rivalen te elimineren. Op het menu staan waterinsecten en waterplanten. Eendenkroos heeft zijn naam niet voor niets gekregen, het wordt graag gegeten. In het gehele land - maar vooral in steden - komen bovendien grote aantallen eenden voor die slechts deels lijken op echte wilde eenden. Dit zijn kruisingen met allerlei andere - gedomesticeerde - eenden.

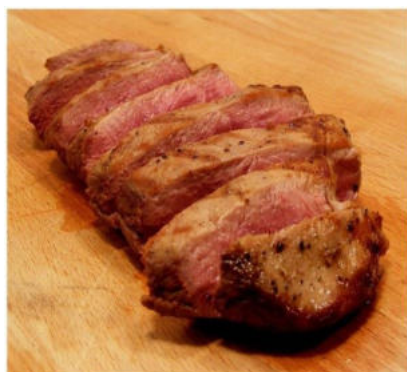
Maaltijd onderdeel

eendfilet kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

1 koekenpan, 1 snijplank, 1 koksmes, 1 vleesvork, 1 kleine garde.
4 wilde eendenborstfilets, mespuntje zout, mespuntje peper, 1/2 dl bouillon, 1/4 glas rode wijn, 1 el frambozenconfituur eventueel frambozen, 1 lepeltje olijfolie, 4 plakjes seranoham, zetmeel om te binden.

Bereiding wilde eendfilet



Peper en zout de eendenborstfilets. Zet de voorverwarmde koekenpan op een hoog vuur met de olijfolie en laat goed heet worden. Leg de filets in de pan en bak ze om en om tot ze mooi bruin zijn. Draai het vuur op halve stand en bak beide zijden elk nog 2 minuten. Haal uit de pan en leg ze op een mooie schaal. Leg op elke filet een plak seranoham en laat 5 minuten rusten. Blus intussen het braadvocht af met de rode wijn en bouillon en voeg er de frambozenconfituur aan toe. Kook tot de helft in en bind eventueel met zetmeel. Giet een beetje saus over de filets en serveer de rest apart.

Gans saté / ganzen pincho's

Aio e Lemone



Achtergrond informatie

De GansSaté wordt gemaakt van de borstfilets en in stukjes gesneden en vervolgens gemarineerd in een zonnebloemolie en olijfolie waarin knoflook, salie, peper en zout de smaakmakers zijn.

bereiding

De spiesen een nachtje in de verpakking in de koelkast laten ontdooien, ze laten weinig vocht los, hierdoor laten ze zich goed bakken/grillen/barbequen

Leg de spiesen 4 minuten op de voorverwarmde grill plaat of bak pan om te roosteren, draai ze regelmatig om. Dan zijn ze mooi rose, dat is wel het lekkerste. Als je ze minder rose wilt eten bak je ze iets meer door. dan wordt het vlees wel wat steviger, vergelijk het met een doorgebakken biefstuk.



Gansch De gans



Informatie - Niveau: ervaren
keukenprinces | Bereidingstijd: meer
dan 2 uur | Menugang: voor- of tus-
sengerecht

U wilt een hele wilde gans bereiden. In
zijn geheel wordt de hele gans vaak
bereid in de oven. Braad de hele gans
aan in een pan of braadslede.
Vervolgens laat u de hele gans, in 90
minuten, langzaam gaar worden in
een oven op 125°C.

Heel de gans, gestoofd in citroenblad met rode peper, knoflook en ui (stoofpotje, lekker met
aardappel en wortelen)

Gesplitste bereiding

Een gans kunt u in zijn geheel of juist gesplitst bereiden. Als u bijvoorbeeld een gans braadt, laat dan
altijd de borstdelen aan het karkas zitten. De smaak die het karkas afgeeft, maakt het vlees nog
lekkerder. Het karkas leent zich ook goed voor de bereiding van soepen en sauzen. De poten kun je
lekker stoven of braden. De borstdelen hebben een korte bereidingstijd, zodat het vlees mooi rosé
van kleur blijft.

Bouillon van wilde gans met tortellini

Ingrediënten

voor de bouillon: 1 (jonge) wilde gans, 1 wortel, 1 prei, 2 uien, ½ knolselderij, 3 tenen knoflook, 1
takje tijm, 1 takje, rozemarijn, 3 laurierblaadjes, 1 glas witte wijn.

voor de clarifique: 1 wilde ganzenborst, 100 g bouquet (wortel, prei, ui, knolselderij, tijm,
rozemarijn), 2 eiwitten.

voor het pastadeeg: 250 g Italiaanse bloem type 00, 160
g eidooier, 3 el olijfolie, zout naar smaak.

voor de tortellinvulling: 1 wilde ganzenborst, 1 ei,
4 stuks eekhoortjesbrood, ½ dl room, gesneden
bieslook, gesneden kervel, gesneden basilicum, zout en
peper

voor de garnituur: eekhoortjesbrood, kervel, basilicum, gesneden aromatische groenten.



Bereiding bouillon

Snijd de borstfilets van het karkas en bewaar de filets. Eén wordt gebruikt voor de vulling, de ander voor de clarifique. Snijd de overige delen van de gans in kleine stukken. Braad de gans bruin in een ruime pan, voeg het fijngesneden bouquet toe (ui, prei, selderij en wortel) en laat dit meekleuren.

Blus de inhoud van de pan met de witte wijn, giet het water erbij en voeg alle kruiden toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat het ± 4 uur trekken. Zeef de nu verkregen eerste trek en ontvet deze op een laag vuur. Laat de basisbouillon afkoelen tot $\pm 30^{\circ}\text{C}$.

Clarifique

Draai voor de clarifique een borstfilet tezamen met het bouquet (ui, prei en knolselderij) door de grove plaat van de gehaktmolen. Dit kan ook in de keukenmachine door enkele keren de puls te gebruiken. Klop de eiwitten los en meng deze door het gemalen vlees.

Voeg de nu verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng de bouillon voorzichtig tegen de kook aan. Pas op: de bouillon mag niet koken. De ingrediënten mogen wel licht in beweging blijven. Laat het geheel nu ± 2 uur trekken. Zeef de bouillon door een fijne keukenzeef of passeerdoek. Breng de bouillon weer tegen de kook aan en verwijder het eventueel vrijgekomen vet. Laat reduceren tot een krachtige bouillon en breng op smaak met zout.

Tortellini

Vermeng voor het deeg de bloem met de overige ingrediënten in een keukenmachine tot een elastisch deeg en laat dit rusten in de koelkast. Gebruik een pastamachine om van het deeg een dun vel te maken. Steek hier rondjes uit en leg ze onder een vochtige doek.

Draai voor de vulling de ganzenborst fijn met een ei in de keukenmachine en voeg op het laatste moment de room toe. Bewaar een eekhoorntjesbrood voor garnituur in de soep en snijd de overige paddenstoelen in fijne blokjes. Bak deze aan in olijfolie en vermeng dit door het mengsel. Breng de aldus verkregen farce op smaak met peper en zout en wat vers gehakte kruiden.

Vorm de tortellini. Plak ze dicht met eidooier en kook ze vier minuten in water met zout.

Serveertip

Snijd wat aromatische groenten fijn en dresseer dit in het midden van de diepe warme borden. Leg hierop de tortellini en schenk de bouillon hier omheen. Pluk de verse kruiden en versier de tortellini hiermee.



Gansfilet koud gerookt met salade

Achtergrond informatie

Wij selecteren onze filets speciaal voordat we gaan roken. Dit doen we op ambachtelijke wijze. Het hele proces van rijpen en roken duurt wel 4 weken, zo krijgen we een heerlijk eindproduct.

Maaltijd onderdeel

Gekonfijte ganzenbout kun je gebruiken als onderdeel van een warm voorgerecht of hoofdgerecht



Dit heb je nodig:

- sla van het seizoen
- 4 conference peren
- 250 gr. walnoten
- 1 st koudgerookte ganzenborst (ca 220 g)
- vijgenvinaigrette
- olijfolie
- 1 citroen of limoen

Bereiding seizoenssla met gerookte gansfilet

- Begin met het wassen van de sla, goed laten drogen en in kleine stukjes scheuren.
- Conference Peren schillen en in de lengte in hele dunne plakken snijden, besprenkelen met wat citroen (om het verkleuren te voorkomen) en luchtdicht verpakt wegzetten.
- De walnoten in een droge koekepan roosteren en wegzetten.
- snij de koudgerookte GansFilet in dunnen plakjes van ca 1mm

Gansfilet gebakken



Achtergrond informatie

ganzenborst is het lekkerst als het rosé bereid is; als het te gaar gebakken wordt verliest het z'n malsheid.

Op basis van de smaakrichting zijn onderstaande producten goed met wilde gans te combineren.

tomaat, gember, lemongras, komkommer, gele paprika, groene asperge, zwarte knoflook, soja saus, bergamot, framboos, conference peer

Maaltijd onderdeel

Ganzenfilet* kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht met groenten

Dit heb je nodig:

- olijf of zonnebloemolie
- peper, zout
- koekenpan
- oven
- aluminium folie

**wilde gansen zijn mager en hebben nauwelijks eigen vet.*

Bereiding wilde gansfilet

- Laat de ganzenborst allereerst op kamertemperatuur komen voordat u 'm gaat bakken. Dit kan makkelijk 2 uur van te voren.
- Vliezen afsnijden is niet noodzakelijk omdat deze niet verharderen
- Filet inmasseren met peper, zout en olijfolie of zonnebloemolie.
- Zorg er nu voor dat de koekenpan langzaamaan goed verhit wordt en
- Schroei de borstfilet aan beide kanten 1-2 min. rondom dicht. tot het vlees de bodem van de pan weer loslaat
- Zet het vlees dan ca. 8 min. in een voorverwarmde oven (160°)
- Haal het vlees uit de oven, leg op een plank of een rooster (zodat het vocht kan ontsnappen), dek af met aluminiumfolie en laat het vlees ca 5 min. rusten voordat u gaat snijden.
- Snijd de filet in mooie plakjes van ca 5mm dun.
- Breng de filet eventueel wat hoger op smaak met peper /zout / specerijen.

serveertip

snijd de gebraden gansfilet in mooie plakjes van ca 5mm dik en verdeel die op het bord.
Serveer er *gebakken aardappelen of aardappel puree bij met rode met appeltjes, spruitjes of broccoli.*

Een vette gans bedruipt zichzelf

1

DOOR MARIELOUISE OP 24 DECEMBER 2013 SCHIPPERSKEUKEN, TUSSENDOR, VOOR



Hij heeft een krachtig, ineengedrongen lichaam, een dikke hals en een korte bek, aldus de *Van Dale*. Desalniettemin ligt hij inmiddels in mijn pan. Wilde ganzen zijn de zwaargewichten onder de watervogels, vrije jongens die de afgelopen jaren flink konden muiten in de omgeving van Schiphol en daarbuiten. Staan zij daarom in een slecht daglicht? Feit is dat er in Nederland genoeg wilde gans is voor ons allemaal, maar dat menig een er zijn neus voor ophaalt. Dat is ondernemer en

jager Dirk-Jan Polak een doorn in het oog. Tegen dit mooie scharrelvlees kan toch geen batterijkip op?

Daar heeft Polak gelijk in, want laten we eerlijk wezen: deze beestjes hebben behoorlijk wat van de wereld gezien, zitten niet opgehokt, zoeken zelf hun plantaardige kostje bij elkaar en zijn ook nog eens monogaam. Polak bedacht met marketingspecialist Jo Kloet en kok en duurzaamheidsdeskundige en kok Mark Soetman een plan. Onder de naam Hollands Wild brengen zij een ganzenkroket op de markt die nu vanuit het Groene Hart in opmars is.

Kroketten maken is geen eenvoudige zaak voor een simpele Volkskok: om een gans in 48 uur te garen, zou ik voor bereiding in mijn oven de wekker moeten zetten. En weer. En weer. Dan zijn we er nog niet, want van het karkas moet nog een fijne bouillon worden getrokken, dus dat laten we aan Soetman over. Waar u en ik wilde gans vandaan halen? Gewoon, bij de poelier.

Om de finesses van de ganzenbereiding onder de knie te krijgen, vond ik cateraar Caro van der Meulen bereid mij bij te staan en een confit te maken: het langzaam garen van het beest in vet. Gans heeft een overduidelijke wildsmaak die even wennen is, maar als het voor de Duitsers een kersttraditie is, waarom niet voor ons? En wees niet bang voor een beetje vet, dat geldt in deze rillette als smaakmaker. In een kerststol zitten meer loze bouwstoffen.

Ganzenrillette ▼

Ingrediënten (voor een

4 ganzenboutjes
peper en zout
flinke hoeveelheid eenden- of ganzenvet
10 jeneverbessen
wat takjes tijm
vier laurierblaadjes
eventueel: wat cranberrycompote



Wrijf de boutjes in met peper en zout. Braad ze zachtjes in een flinke hoeveelheid eendenvet, zorg dat ze bijna onder staan. Volgens Van der Meulen is eendenvet wat neutraler, maar ganzenvet voldoet ook. Voeg er tien jeneverbessen aan toe, wat tijm, kneus vier laurierblaadjes en bak zachtjes, gedurende een uur of vier. Controleer op gaarheid, laat afkoelen en pluk vervolgens het vlees met twee vorken in heel fijne draadjes uiteen. Voeg bij het gewicht aan vlees een gelijk deel van het nog vloeibare vet. Meng, voeg desgewenst naar smaak peper en zout toe. Stort het geheel in een cakevorm en dek af met een laag vet, ongeveer een halve centimeter. Laat in de ijskast afkoelen tot het vet is gestold. Snijd vervolgens in plakjes, zoals de slager doet met paté. Serveer met een lepeltje cranberrycompote op een bedje van veldsla. Is de cirkel weer rond.

De ets is van Paula Becker, 1902.

met dank aan Marie-Louise Schipper | <http://www.marielouiseschipper.nl/>

Probeer ook eens (koud) gerookte GansFilet met rustiekbrood en tomaat. Lekker als voorafje of gewoon als lunch.

Ingrediënten

- rustiek brood
- smaaktomaat
- koudgerookte GansFilet
- honing-mosterd dressing

serveren

- Snijd de GansFilet in dunne plakjes van ca 1mm
- snijd de tomaat in plakjes van 5mm
- serveer de tomaat en GansFilet op het brood en maak het af met een klein beetje honing-mosterd dressing.

Hollandse amuse



Geen import meloen met ardennerham maar een heerlijke Hollandse conference (handpeer) in stukjes gesneden, wikkelen we er een dun plakje koudgerookte gansfilet of leggen we dit op een stukje geroosterd brood. Doe er een klein beetje honing mosterd dressing op en smullen maar.

Hazenbout met kriekbier

Achtergrond informatie

Het haas komt in vrijwel alle jachtterreinen in Nederland voor, plaatselijk zelfs zeer talrijk. Het is daarom een zeer belangrijke wildsoort in het landschap van onze "cultuur". Het haas heeft een Selectieve voedselkeuze, met een voorkeur voor kiemplanten, jonge plantendelen met een relatief laag celwandgehalte en akkeronkruiden zoals de paardebloem, kruisbloemigen, viooltjes en alle soorten klaver en natuurlijk land en tuinbouwgewassen zoals selderij, koolsoorten en boontjes.



Maaltijd onderdeel

hazenbout kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht met Hollandse groenten zoals rode kool, spruitjes, en boontjes

Dit heb je nodig:

1 braadpan, 1 snijplank, 1 koksmesje, 1 steelpan, 1 vleestang, 1 vleesvork.
4 hazenbouten, 1 tl zout, ½ tl peper, 1 el bloem, 2 el boter, 1 flesje kriekbier, 4 dl wildfond, 1 el rode wijnazijn, 1 el grove mosterd, 1 tl tijm, 1 tl salie, 2 kruidnagelen, 2 laurierblaadjes, 2 tl tomatenpuree, 1 ui gesnipperd, 2 klein potje kersen op siroop, 2 el fijngesneden prei, 1 e l fijngesneden selderijblad, 2 tl suiker.

Bereiding hazenbout met kriekbier

Bestrooi de hazenboutjes met peper, zout en bloem. Bak ze in de braadpan mooi goudbruin aan. Haal de boutjes uit de pan. Doe de uien, tijm, salie, kruidnagel en laurierblad in de braadpan en bak aan. Voeg de tomatenpuree, het kriekbier, de wildfond, de suiker, de mosterd en de azijn toe en breng aan de kook. Doe de gebakken boutjes terug in de pan en laat 2,5 uur met deksel pruttelen. Voeg dan de kersen met sap toe en kook nog rustig 15 minuten door. Doe de prei en het selderijblad 5 minuten voor het opdienen door de saus.

Carpachio met koudgerookte gansfilet



Wat dacht je van dit heerlijke voorgerecht. Een carpachio van geblancheerde rode biet met een bedje van veldsla en stukjes conference (handpeer) en een dressing
Deze dressing maak je makkelijk zelf. Je hebt nodig: 0,5 lt. Ambrosia vlierbessenwijn, die laat je langzaam inkoken. Voeg hieraan twee eetlepels honing en 1 eetlepel suiker toe. Je krijgt een heerlijke en mooie dikke glanzende dressing. serveer deze afgekoeld over het gerecht.

Gestoofd wild konijn



Achtergrond informatie

Gestoofd konijn met donker bier

Konijn is een lekker wildsoort met blank-roze vlees. Het verfijnde vlees laat zich makkelijk bereiden en kan met heel wat smaken gecombineerd worden. Dit recept vertrekt van het klassieke concept om vlees te stoven met bier. Heerlijk en toch eenvoudig!

Maaltijd onderdeel

Gestoofd wild konijn past goed als onderdeel van een warm hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

- 1 heel konijn
- Groente: 2 stuks flinke uien, 2 stuks wortelen, 1 bleekselderij of Groene bladselderij smaakt beter af, zeker in een stoofpot, 250 gram champignons
- 0,5 liter wildfond Ook kippen-, runds- of kalfsbouillon is oké.
- 1 takje verse tijm
- 4 blaadjes laurier
- 1 handvol zilveruitjes Laat op voorhand weken in water.
- 1 dessertlepel jeneverbessen Niet noodzakelijk, wel lekker.
- 1 flesje (33cl) donker bier
- 1 eetlepel mosterd

Bereiding gestoofd wild konijn

- bewerk de stukken konijn door ze met wat peper, zout en nootmuskaat te bestrooien. Zorg dat je alle stukken min of meer evenredig bedekt. Doe tot slot wat bloem over de stukken vlees en wrijf het in. Zo kan het konijn langer stoven zonder uiteen te vallen en wordt de saus dikker.
- Laat de stukken vlees rusten en op kamertemperatuur komen. Intussen kan je de uien snijden. Dit hoeft niet te fijn, anders smelten ze volledig tijdens het stoven. Laat een flink klontje boter smelten in een ruime kookpot met deksel en stoof de stukken ui.
- Schil de wortelen en snij ze in schijven van enkele millimeters dik. Ook de selder kan je in stukjes van ongeveer een halve centimeter dik snijden. De champignons snij je tot slot in kwartjes. Voeg de stukjes wortel, selder en champignon toe aan de glazig geworden ui en laat even meestoven. Doe er alvast een snuifje peper en zout bij.



Hollands Wild recepten

- Voeg de stukken konijn toe. Indien je een versneden konijn kocht waar ook de kop, lever en niertjes bijzaten: zeker toevoegen! Hoewel het slachtafval lijkt, zijn dit ongelooflijke smaakversterkers. De lever en niertjes hoef je enkel even fijn te snijden. Laat het vlees schroeien met de halfgare groentjes op een hoog vuur. Voeg ook het takje tijm toe. Geen verse tijm? Gedroogde is net zo goed, let er dan enkel op dat je dit alvast toevoegt bij het bestrooien met bloem.
- Als de groenten gaar beginnen te worden en het vlees begint te kleuren, blus je met de bouillon en aansluitend het bier. Het grootste werk zit er al op! Laat even steven op een middelmatig vuur.
- Terwijl het konijn kan beginnen stoven met de groentjes, zorg je voor de extra smaken. Voeg enkele blaadjes laurier toe (ongeveer vier, meer mag indien je houdt van sterkere smaken), enkele jeneverbesjes (idem, deze smaak past geweldig bij wild maar smaakt wel snel door) en de zilveruitjes. Vergeet niet om deze op voorhand eerst wat te weken zodat ze minder zuur zijn. Voeg tot slot een beetje graanmosterd toe.
- Laat dit hartige stoofpotje gedurende een uurtje pruttelen. Op tijd en stond even roeren is geen slecht idee, let er enkel op dat je de stukken vlees niet helemaal uiteen duwt. Eenmaal het vlees van het bot begint te vallen en/of de saus voldoende ingedikt is kan je opdienen. Breng indien nodig verder op smaak met peper en/of zout.
- Serveer dit stoofpotje in halfdiepe borden met knapperige kroketjes. Smakelijk!

Hazenrug met een pittige pompoen-aardappelsalade

Achtergrond informatie

De rug is het mooiste gedeelte van de haas en is ook zeer snel te bereiden, 15 tot 20 minuten braden volstaat. Als je een hele haas braadt bestaat het gevaar dat de rug vlugger gaar is, dat kan je ondervangen door de haas te versnijden na 20 minuten, de rug warm te houden en de bouten nog verder te braden. Omdat het vlees van haas tamelijk droog kan worden, worden rug en achterbouten nog wel eens gelardeerd met reepjes vet spek.



Braad de hazenrug aan beide zijden aan in de pan. Laat vervolgens de hazenrug in 20 minuten rustig braden met de deksel op de pan.

Maaltijd onderdeel

Recept voor 6 personen - voorbereiding 30 minuten - koken 27 minuten. Dit gerecht kun je gebruiken als onderdeel van een warm voorgerecht of hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

1 el olijfolie, 1 hazenrug, 150 ml wildebouillon, 3 el rode port, 1 laurierblad, 2 sjalotten (gros gesneden), 2 takjes tijm, peper & zout. Voor de salade: 1 flespompoen, 1 tl cayennepeper, 1 tl tijm (gedroogd), 500 g krieltjes (met schil), 2 el bladpeterselie (gesneden), 1 el dragon (gesneden), 1 el bieslook (gesneden), sap van 1 citroen, 3 el olijfolie, peper & zout.

Bereiding hazenrug

Bestrooi de hazenrug met peper & zout en bak hem rondom bruin. Blus af met de wildebouillon en de rode port. Doe de hazenrug met het vocht in een ovenschaal en voeg de laurier, tijm en sjalot toe. Zet de hazenrug circa 10 minuten in een tot 180°C voorverwarmde oven. Na 10 minuten zet je de oven uit en dan laat je de hazenrug nog 5 minuten staan. Snij het vlees van de botten en serveer met het braadvocht en de aardappelsalade.



Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij het vruchtvlees in blokjes. Meng de blokjes pompoen met de cayennepeper, tijm en 1 el olijfolie. Rooster de pompoen 10 minuten in een tot 180°C voorverwarmde oven. Was en halveer de krieltjes en kook ze gaar. Meng de pompoen, krieltjes en de kruiden en voeg de citroen en olijfolie toe. Breng op smaak met peper & zout.

Hazenrug gebakken met gekonfijte rode ui

Achtergrond informatie

Maaltijd onderdeel

Gekonfijte ganzenbout kun je gebruiken als onderdeel van een warm voorgerecht of hoofdgerecht



Dit heb je nodig:

1 schaal, 1 steelpan, 1 snijplank, 1 schaal, 1 braadslede, 1 koekenpan, 1 vleestang, 1 oven op 175 graden voorverwarmd.

2 hazenruggen, 1 tl zout, ½ tl peper, 1 el zonnebloemolie, ½ el roomboter, ½ tl steranijspoeder, 4 kleine rode uien, 1 el suiker, 3 dl rode wijn.

Bereiding hazenrug

Bestrooi de hazenruggen met de steranijspoeder, peper en zout. Laat enkele uren in de koelkast intrekken. Bak de hazenruggen vervolgens kort om en om in de olie tot ze mooi bruin zijn. Haal ze uit de pan, leg ze in de braadslede en plaats 10 minuten in de oven. Haal ze vervolgens uit de oven, houd ze warm en bewaar de braadjus.

Voor de gekonfijte ui: karameliseer de suiker tot het mooi bruin is. Blus af met de rode wijn (gaat erg bruisen niet schrikken). Leg er de uitjes in en zorg dat ze onder de wijn zitten. Kook ze rustig 1 uur in, haal de uitjes uit de wijn en houd ze warm. Kook de rode wijn snel tot de helft in.

Voeg na het braden de braadjus toe aan de ingekookte gekonfijte ui. Leg de ruggen op een voorverwarmde schaal en giet er wat van de saus bij en schik de uitjes er mooi omheen.

hert biefstuk



Achtergrond informatie herten

Het damhert is kleiner dan het edelhert. De voeding van het damhert bestaat uit grassen, bessen, jonge bladeren, eikels en granen. Het vlees van damhert is licht kruidig en mooi rood van kleur. Het smakelijkst is het vlees van een jonge damhert van 35 tot 40 kg. De bereidingswijzen zijn dezelfde als die bij het edelhert. Geen enkele wildsoort kent zoveel

veranderingen in kleur als het damhert. 's Zomers is het helder roodbruin, bezaaid met witte stippen, 's winters donkerder; er zijn nootbruine tot bijna zwarte damherten. De Damherten van Hollands Wild komen voornamelijk uit de kuststreek en Hollandse duingebieden. Ze worden daar geschoten omdat ze vaak schade doen aan de gewassen.

Maaltijd onderdeel

hertbiefstuk kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

4 hertbiefstuk à 150 g, 1 tl zout, ½ tl peper, 1 el olijfolie, 1 tl groene peperkorrels op sap, 1 teen knoflook doorsneden, 3 el room, 3 el wildfond, 1 el cognac.

Bereiding

Schenk de olijfolie in de pan, voeg het teentje knoflook toe en zet op een hoog vuur. Bestrooi de hertenbiefstuk met peper en zout en bak ze aan beide zijden (ongeveer 1 minuut per kant voor rode biefstuk (rare): wacht tot je wat bloed ziet verschijnen op het rauwe oppervlak van de biefstuk voor je hem omkeert en bak hem dan net lang genoeg om de andere kant bruin te maken. Haal de biefstuk uit de pan en houd die warm om toch een goede kerntemperatuur te krijgen.



Giet de wildfond en doe de pepers in de pan.

Voeg daarna de cognac toe en kook even in. Voeg dan de room toe en kook nog even mee. Leg op elk bord een biefstukje en giet er wat saus over.



medium rare

HoutDuif met witlof



Achtergrond informatie

De in Nederland voorkomende houtduif *Columba palumbus* is de grootste duif van West-Europa. Het lichaam meet 40-42 cm en de staart 11-15 cm. Gewisselde vleugelpennen van de jonge houtduiven, hieraan is later in het jachtseizoen nog duidelijk te herkennen wat jonge of oude duiven zijn. De vleugelspanwijdte bedraagt 75-80 cm. De basiskleur is blauwgrijs. De borst is paarsroze, de zijkanten van de nek zijn groenpurper, met een brede witte vlek. De snavel is geel met een roze basis onder de witte washuid. De ogen zijn geel en de poten paarsroze.

Houtduiven eten plantaardig materiaal, zoals groene bladeren, bessen en knoppen, zaden (soms tot een

grote variatie van tientallen soorten. De kroppen van een duif kunnen grote hoeveelheden zaad aangetroffen worden. Een jager die een duivenkrop leeg maakte om te kijken wat hij zoal at telde +/- 800 tarwekorrels in een krop.

Maaltijd onderdeel

dit gerecht kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

2 houtduiven, varkens of rundvet 2 duivenkarkassen, olijfolie, 2 uien in grove stukken gesneden, 1 glas rode wijn, 1 dl wildfond, roomboter, zout, peper, 4 stronkjes jonge witlof, 1 lepel fijne tafelsuiker..

Bereiding wilde houtduif

Verwarm de oven voor op 185°C. Zout en peper de duiven van binnen en van buiten. Smelt de roomboter. Giet de gesmolten roomboter over de duiven en braad ze in een ovenschaal in hun geheel rosé in ongeveer 20 minuten. Uit de oven nemen en op een warme plaats 10 minuten laten rusten. Neem de filets van de karkassen en snijd ook de boutjes er af.



Verhit in een braadpan het vet tot circa 80°C. Als het vet traag 'blubt' gaat het goed. Doe de pootjes er in over en konfijt deze op dezelfde temperatuur gaar. Dat duurt anderhalf uur of langer; u bent pas tevreden als het vlees van de botjes af "valt".



Hollands Wild recepten

Hak de karkassen fijn en schroei ze in een hoge pan aan in de heet gemaakte olie. Voeg de uien toe en vul het geheel aan met de wildfond en rode wijn. Twee uur laten trekken en inkoken op een half hoog vuur. Het inkoken is belangrijk, u hoeft aan jus niet meer dan een kopje over te houden. Giet het geheel door een zeef waarin u een stuk neteldoek hebt gelegd. Klop een gekoeld klontje boter door de jus en doe er naar smaak nog wat zout en peper bij.

Stoof de schoongemaakte struikjes witlof in hun geheel bijna gaar (in ± 10 minuten) in een beetje water met boter, suiker, zout en peper. Laat ze afkoelen. Verhit vervolgens een klontje boter in een pan met anti-aanbaklaag, roer er suiker door en karameliseer hierin de witlof snel aan alle kanten goudbruin.

Snijd de borstfilets in plakken van ½ cm dikte. Verwarm deze even in de oven.

HoutDuif filet



Achtergrond informatie

De in Nederland voorkomende houtduif *Columba palumbus* is de grootste duif van West-Europa. Het lichaam meet 40-42 cm en de staart 11-15 cm. Gewisselde vleugelpennen van de jonge houtduiven, hieraan is later in het jachtseizoen nog duidelijk te herkennen wat jonge of oude duiven zijn. De vleugelspanwijdte bedraagt 75-80 cm. De basiskleur is blauwgrijs. De borst is paarsroze, de zijkanten van de nek zijn groenpurper, met een brede witte vlek, De snavel is geel met een roze basis onder de witte washuid. De ogen zijn geel en de poten

paarsroze. Houtduiven eten plantaardig materiaal, zoals groene bladeren, bessen en knoppen, zaden (soms tot een grote variatie van tientallen soorten. De kroppen van een duif kunnen grote hoeveelheden zaad aangetroffen worden. Een jager die een duivenkrop leeg maakte om te kijken wat hij zoal at telde +/- 800 tarwekorrels in een krop.

Maaltijd onderdeel

Houtduiffilet kun je gebruiken als onderdeel van een warm hoofdgerecht

Dit heb je nodig:

2 Houtduiffilets, 1/2 eetlepel olijfolie, 1/2 eetlepel crème fraîche, 1/4 glas witte wijn, 50 ml bouillon, 1 theelepel kersensiroop, handje kersen zonder pit, 1takje gesneden krulpeterselie, peper, zout. 200 g boontjes

Voor de aardappelpuree: 2 grote kruimige aardappels, 1 lepel crème fraîche, 10 g , half glas melk, 1 lepel olijfolie, 2 mespuntjes nootmuskaat, peper, zout.

Bereiding houtduiffilet en puree

- Wrijf de filets in met peper & zout en bak ze in olijfolie rondom bruin. zet ze nog 7 minuten in een tot 175°C voorgewarmde oven. Zet de bouillon, witte wijn, kersensiroop, crème fraîche en kersen op hoog vuur en breng dit aan de kook. Roer het regelmatig om en laat de saus als het eenmaal gekookt heeft nog 7 minuten opstaan. Breng op smaak met peper & zout en maak af met de grof gesneden Hollandse krulpeterselie.
- Zet een pan met ruim water op het vuur en breng het aan de kook. Doe er 1 el zout in. Zodra het water kookt, voeg je de boontjes toe. Laat de boontjes licht koken en giet ze daarna meteen af. kook de boontjes niet al te gaar.

lees verder▼



Hollands Wild recepten

- Breng de aardappels aan de kook in water met zout. Laat dit opstaan totdat de aardappels gaar zijn. Zeef de aardappels en zet ze weer terug op het vuur, zodat het laatste kookvocht verdwijnt. Pureer nu de aardappels met een stamper of een pureeknijper. Zet de puree terug op het vuur en voeg de boter en de melk er beetje bij beetje aan toe. Zodra er een smeuïge massa is ontstaan, doe je ten slotte de olijfolie en de crème fraîche erbij. Roer het goed door elkaar. Breng de puree op smaak met peper & zout en de geraspte nootmuskaat.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>