



Wildrecepten
(Carta2007-André)

Inhoudsopgave.

1. Carpaccio van eendenfilet
2. Eendenborstfilet met mango-uiencompote en mangoboter
3. Everzwijn met kastanjes
4. Fazantenborst 'fine champagne'
5. Gebakken ganzenlever met pruimenmousse
6. Hure van wild konijn met witbier en vossebessensaus
7. Knolseldersoep
8. Lauw kwartelslaatje met appeltjes en ciderazijn
9. Lauwe salade van eendenborst met appeltjes
10. Perenmousse met geroosterde amandelschilfers
11. Reeboknootjes met witloof en basilicum
12. Reeragout in een bladerdeegbakje
13. Soep van kastanjes
14. Venkelsoep

Carpaccio van Eendenfilet

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 grote eendenborstfilets
- 1 theelepels mosterd
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel look/pimentazijn
- peper van de molen, zout
- 1 schaaltje rode biet scheuten
- 50 gr parmesaanse kaas (in schilfers of geraspt)
- verse basilicum

Bereiding

Verwijder het vet van de eendenfilets en leg deze 1 uur in de diepvries. Maak de vinaigrette met de mosterd, de olie en de pimentazijn. Bestrijk 8 borden met deze vinaigrette.

Snij de lichtjes bevroren eendenfilet met een scherp mes in flinterdunne plakjes en serveer deze rechtstreeks op bord, en sprenkel hierover de rest van de vinaigrette.

Werk af met een toefje rode bietscheuten en de parmesaanse kaas. Maal hierover nog wat peper van de molen en werk af met de blaadjes basilicum

Eendenborstfilet met mango-uiencompote en mangoboter

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort Gevogelte
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 2 mango's
- mespunt kruidnagelpoeder
- 1 kleine ui
- 3 eetlepels wijnazijn
- mespunt sambal oelek
- 2 eendenborstfilets
- ½ koffielepel gemberpoeder
- boter
- peper en zout

Bereiding

De dag voordien.

Mango's schillen en het vruchtvlees langs de pitten eraf snijden.

Mangoboter.

2 plakjes mango heel fijn snijden en in een kom mengen met 50 gr. boter en kruidnagelpoeder. Stuk aluminiumfolie uitspreiden. In het midden de mangoboter leggen. Tot rolletjes van 2 cm diameter vormen. In de koelkast laten opstijven.

Mango-uiencompote

Rest van de mango in gelijke stukjes snijden. Ui pellen en in dunne ringen snijden. In een pan 2 eetlepels boter smelten. Mango, ui samen met de sambal oelek en de azijn 20 min. laten stoven met een deksel op de pan. Laten afkoelen en wegzetten tot gebruik.

De dag zelf

Vlees kruiden met peper, zout en gemberpoeder. Het vlees in een pan aanbakken in een klontje boter. Verder laten bakken ongeveer 10 min. (rosé)

Intussen de mangoboter in 8 plakjes snijden. In een pan de compote heet laten worden. Af en toe omscheppen. Het vlees in dunne plakjes snijden.

Op de borden telkens 2 eetlepels compote scheppen. Plakjes vlees er waaivormig opleggen.

Garneren met plakjes boter

Everzwijn met kastanjes

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 1 stuk everzwijnrug (in 8 koteletten)
- 2 blikjes gepelde kastanjes
- 2 dl wildfond
- 1 dl room
- enkele physalis als garnituur
- boter
- peper en zout

Bereiding

Kruid de koteletten met peper en zout.

Bak ze goudbruin in een klontje boter.

Laat de kastanjes uitlekken, verhit een noot boter en glaceer er de kastanjes in.

Schik het vlees op een schotel, blus de pan met wildfond en laat 2/3den inkoken.

Voeg er de room bij, laat nog even verwarmen en breng op smaak.

Garneer met de kastanjes en physalis.

Serveer de saus heet bij het vlees.

Lekker met amandelkroketjes of gefrituurde aardappelbolletjes

Fazantenborst 'fine champagne'

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 4 fazantenborsten
- een schaaltje bloem
- 100 gr wilde champignons
- 1 sjalot
- ¼ knolselderij
- 50 gr boter
- 4 halve peren op siroop
- enkele bosbessen
- peper en zout
- amandelkroketjes

Voor de 'fine champagnesaus'

- ½ sjalot en dezelfde hoeveelheid knolselderij
- 1dl bruine wildfond
- 2 dl room
- 2 eetlepels cognac
- 2 eetlepels porto

Bereiding

Schil de knolselderij, snijd hem in stukken en kook hem tot puree. Giet af en mix fijn

Werk een klontje boter door de puree en kruid met peper en zout.

Bak de champignons in een pan met wat boter en strooi er een weinig fijngesnipperde sjalot over. Kruid met peper en zout.

Kruid de fazantenborsten. Wentel ze even door de bloem en klop het overtollige af. Bak de fazantenborsten aan in een klontje boter.

Neem de fazantenborsten uit de pan en leg ze in een ovenschaal. Laat ze verder garen in een voorverwarmde oven van 190 gr.

Bak de fijngesnipperde sjalot en knolselder even aan in de braadpan van de fazantenborsten.

Deglaceer met de cognac en de porto.

Giet er de fond bij en laat inkoken. Voeg de room toe en laat tot sausdikte inkoken. Kruid en giet door een zeef.

Snijd de fazantenborsten in plakjes. Leg de champignons op de borden, de plakjes fazant erop, giet de saus erover en presenteer met het garnituur

errond (een lepel knolselderpuree, een half uitgelekt peertje gevuld met bosbessen en amandelkroketjes).

Gebakken ganzenlever met pruimenmousse

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 plakjes rauwe ganzenlever van 80 gr. Stuk
- 8 gedroogde pruimen zonder pit (+/- 150 gr.)
- 30 gr boter
- 2 dl water
- 1 glaasje eau de vie van pruimen.
- 4 eetlepels broodkorstjes
- peper en zout
- 1 eetlepel ganzenvet of olijfolie voor het bakken
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels notenolie
- 2 koffielepels balsamico

Bereiding

Als de pruimen te droog zijn, laat ze enkele uren zwellen in lauw water. Laat ze vervolgens uitlekken. Kook ze vervolgens in 2 dl water. Doe er op het einde de boter en het glaasje eau de vie bij en pureer alles fijn . Het resultaat is een lichte mousse.

Kleur de broodkorstjes mooi egaal onder de grill, of in een braadpan met een weinig boter.

Verhit de vetstof in een platte pan en bak daarin de plakjes lever. Kruid met peper en zout. De buitenkant moet licht krokant zijn , de binnenkant rosé, maar niet smeug. Smeer een lepeltje mousse op een warm bord, leg er het plakje lever op en bedek met de warme korstjes. Meng olijfolie, notenolie en balsamico met een ietsje peper en zout en lepel dit mengesel rond de lever.

Hure van wild konijn met witbier en vossebessensaus

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 1 konijn van ca 1,5 kg
- boter
- 2 uien
- 7,5 dl wit bier
- 125 gr griessuiker
- 3 gelatineblaadjes van ca. 3 gr. elk
- 1 sinaasappel
- 1 eetlepel azijn
- 200 gr. vossebessen
- enkele plukjes veldsla
- peper en zout

Bereiding

De dag vooraf

Verdeel het konijn in stukken. Smelt een nootje boter en bak er de konijnestukken in. Pel de uien , snipper ze fijn en voeg deze vervolgens bij het konijn. Laat even stoven alvorens het te bevochtigen met het bier. Voeg er 25 gr. Suiker aan toe en laat ca. 45 min. gaarkoken. Neem de stukken konijn uit het vocht en laat de saus verder inkoken tot er ca. 3dl overblijft. Trek het vlees van de beenderen en lag dit in een langwerpige terrine van ca. 20 cm. Week de gelatineblaadjes, knijp ze uit en los ze op in de koijnesaus. Breng op smaak met peper en zout en giet dit mengsel in de terrine. Laat zeker 12 uur opstijven in de koelkast.

De dag zelf

Snij de sinaasappel met een dunschiller en snij de schil in zeer fijne reepjes. Pers de sinaasappel uit. Breng 2 dl water, samen met 100 gr suiker, het sinaasappelsap en de azijn aan de kook. Voeg er de vossebessen aan toe en kook deze gaar. Mix de vossebessensaus fijn, giet ze door een zeef, voeg er de reepjes sinaasappelschil aan toe en laat de saus nog even inkoken. Laat de saus vervolgens afkoelen.

Zet de terrine enkele ogenblikken in heet water, snij de zijkanten los en stort de hure op een snijplank. Snij er plakken van ca 1cm. af en leg deze per 2 op een bord. Gier er wat vossebessensaus rond. Versier de borden met enkele blaadjes veldsla. Serveer de hure met toasten.

Knolseldersoep

Menugang Soep
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Soep

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 1 knolselder
- 2 aardappelen
- 2 Liter water
- 4 bouillonblokjes (kip)
- peper en zout
- 2 smeltkaasjes

Bereiding

Schil de knolselder en de aardappelen en snij ze in blokjes.

Doe de knolselder en de aardappelen in een kookpot met het water en de bouillonblokjes en breng aan de kook.

Laat 25 minuutjes op een zacht vuurtje koken.

Voeg de smeltkaasjes toe. Mix de soep en breng op smaak met peper en zout.

Garneer eventueel met wat peterselie

Lauw kwartelslaatje met appeltjes en ciderazijn

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 50 gr veldsla
- 1 kropje rode sla
- 1 witloofstronkje
- 1 appel
- het sap van ½ citroen
- 1 eetlepel notenolie
- 4 kwartels
- 100 gr gerookt spek
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels ciderazijn
- 1 dl room
- boter
- peper en zout

Bereiding

Snij de veldsla, de rode sla en het witloof in reepjes van 1 cm. breed. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij hem in julienne van 1 cm dik.

Meng deze onder de sla en voeg er het citroensap, de notenolie, peper en zout aan toe.

Kruid de kwartels met peper en zout en schroei ze in een nootje boter aan alle zijden dicht. Leg ze vervolgens in een beboterde ovenschaal en plaats ze ca. 15 min in een voorverwarmde oven van 220° C. Snij het spek in reepjes. Bak het krokant in de braadpan van de kwartels en laat vervolgens uitlekken op keukenpapier. Strooi de suiker in de pan, laat smelten en roer er de ciderazijn en de room onder. Laat even inkoken en kruid met peper en zout.

Verdeel de sla over 4 borden. Snij de bouten en het borstvlees van de kwartels en schik ze op de sla. Giet de saus door een zeefje en verdeel ze over de bereiding. Bestrooi tenslotte met de spekreepjes.

NB. Dit gerecht kan ook gemaakt worden met kwartelfilets op die manier heeft men geen versnijwerk

Lauwe salade van eendenborst met appeltjes

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort Gevogelte
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 1 appel
- 12 walnoten
- gemengde sla
- 3 eetlepels notenolie
- 2 eendenborsten
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels ciderazijn
- boter
- peper en zout

Bereiding

Schil de appel en snij hem in kleine stukjes.

Breek de walnoten in kleine stukjes, meng er de appelstukjes en de sla bij, 1 eetlepel notenolie en wat peper en zout.

Verdeel de bereiding over 4 borden.

Snij het vet van de eendenborsten, kruid met peper en zout en bak ze in een nootje boter aan beide zijden.

Wikkel ze in aluminiumfolie.

Verwarm de suiker met een beetje boter in een pan, laat caraméliseren en blus met de ciderazijn en de rest van de notenolie.

Breng op smaak met peper en zout. Lepel de saus over de borden.

Snij de eendenborsten in de lengte in dunne plakjes en schik ze in waaivorm op de borden

Perenmousse met geroosterde amandelschilfers

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

Voor de perenmousse

-6 peertjes (700 gr)

-sap van 1 citroen

-2 dl appelsap

-1 eetlepel Poire William

-3 gelatineblaadjes van 2 gr.

-2 dl room

-30 gr suiker

Voor de pruimensaus

-4 rijpe rode pruimen

-1 eetlepel honing

-1 eetlepel citroensap

Amandelschilfers

Olijfolie

Bereiding

Schil de peren en snij ze in stukjes. Doe de peren in een pannetje met het appelsap, citroensap en de Poire William. Breng aan de kook. Laat sudderen tot de peren zacht zijn. Haal de peren uit het vocht en pureer met de mixer. Laat het vocht verder inkoken tot 1 deciliter.

Week de gelatine in koud water. Knijp uit en los de gelatine op in het ingekookte appelsap. Meng met de gemixte peren en laat afkoelen. Klop de room met de suiker stijf en zet in de koelkast.

Was en ontpit de pruimen en pureer ze in de blender samen met de honing en het citroensap tot een vloeibare puree. Duw de mousse door een zeef zodat de velletjes achterblijven. Bewaar in de koelkast.

Als de perenmousse voldoende gekoeld is schept u de opgeklopte room onder de mousse. Giet de pruimenmousse in mooie puntvormige coupes. Giet daarboven de perenmousse. Laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Rooster de amandelschilfers in een weinig olijfolie goudbruin en laat afkoelen.

Leg de geroosterde amandelschilfers op de coupe

Reeboknootjes met witloof en basilicum

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 600 gr reebokfilet
- 250 gr witloof
- 1 knoflookteentje
- 5 cl jonge jenever
- 3 dl bruine kalfsfond
- 20 blaadjes basilicum
- boter
- peper en zout

Bereiding

Maak het witloof schoon en laat het goed uitlekken

Snij alle bladeren in julienne.

Pel het knoflookteentje en plet het.

Dep de reebokfilet droog en kruid met peper en zout.

Bak de filet aan beide zijden kort maar krachtig in een noot boter in een ovenschaal.

Zet de ovenschotel 10 min. in een warme oven van 185° C.

Draai de filet na 5 min om en overgiet met wat bakboter. Neem de filet uit de oven en hou ze afgedekt warm.

Maak de bakresten los met de jenever.

Voeg de kalfsfond toe en laat voor de helft inkoken.

Breng de saus op smaak en roer er een nootje koude boter onder.

Snipper 12 basilicumblaadjes en roer ze onder de saus.

Wrijf een bakpan in met het teentje look, laat wat boter smelten en stoof de witloofjulienne.

Kruid met peper, zout en een weinig muskaatnoot.

Giet de room bij de julienne en laat even doorkoken.

Schik de witloofjulienne op 4 borden.

Snij de reebokfilet kin nootjes en schik er 3 per persoon op het witloof.

Lepel er de basilicumsaus rond.

Garneer het bord met enkele basilicumblaadjes en serveer er aardappelkroketten bij

Reeragout in een bladerdeegbakje

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen

kruidentuiltje

look: 1 teentje

boter: 50 gram

wortel: 1

selder: 1 takje

kruidnagels: 2

Cognac: 5 cl

bloem: 2 soeplepels

sjalotten: 10

ui(en): 2

azijn: 15 cl

gerookte spekjes: 200 gram

jeneverbesjes : 4

reeragout: 1 kg

bladerdeegbakjes: 4

Bereiding

Bereid de marinade de dag voordien.

Hak de wortel, de uien en de selder in stukjes.

Giet de wijn in een kookpan, voeg er de groenten, kruidnagels, jeneverbessen, bouquet garni, azijn en peper aan toe.

Laat een half uurtje koken.

Plaats de stukken ree in een diepe schaal.

Bedek met de afgekoelde marinade en laat 12 u in de koelkast rusten.

Haal de volgende dag de stukken ree uit hun marinade, laat ze uitlekken op keukenpapier en rol ze in de bloem. Bak de spekblokjes in een grote braadpan, zonder vetstof. Zet opzij.

Bak, in dezelfde pan, de stukken ree mooi goudbruin in de boter

Besprenkel met de cognac en flambeer.

Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de gehakte sjalotjes en look, de spekblokjes, 50 cl marinade en bouquet garni toe.

Laat nog anderhalf uur sudderen op een zacht vuurtje.

Warm de bladerdeegbakjes (zoals voor vol a vent) op in de oven.

Vul de bladerdeegbakjes en garnier op een bord met wat notensla

Soep van kastanjes

Menugang Soep
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Soep

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 250 gr kastanjes
- 100 gr lichtgerookt spek
- 2l gevogeltebouillon
- 5 dl melk
- ½ ui
- 50 gr knolselder
- 1 preiwit
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 10 gr bloem
- 20 gr boter
- peper en zout

Bereiding

Pel de kastanjes. Snij de ui, prei en knolselder fijn.

Snijd het spek in fijne reepjes.

Smelt de boter en laat de fijngesneden groenten samen met het spek even sudderen.

Strooi er wat bloem over.

Gooi de kastanjes erbij en roer goed om.

Bevochtig met de bouillon en de melk en kruid lichtjes met peper en zout.

Laat ongeveer 1,5 uur koken.

Vis enkele kastanjes uit de soep en snijd ze fijn als garnituur.

Mix de rest van de soep fijn.

Voeg er dan de fijngesneden kastanjes weer aan toe, samen met de gehakte peterselie

Venkelsoep

Menugang Soep
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Soep

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 4 Personen:

- 3 venkelknollen
- 1 aardappel
- 2l gevogeltebouillon
- 2 dl room
- 1 ui
- ½ wit van prei
- 2 selderijstengels
- 2 sneetjes brood
- 4 soeplepels pastis
- dille, dragon, kervel en platte peterselie
- olijfolie
- boter
- peper en zout

Bereiding

Snijd de venkel, de aardappel, prei, de ui en de selder in grove stukken en stoof ze 10 min. in een klontje boter.

Voeg er de bouillon aan toe.

Laat de groenten een half uurtje doorkoken en voeg er de room en pastis bij.

Breng op smaak. Mix de soep fijn.

Snijd de sneetjes brood in blokjes van 1 cm. op 1 cm. en bak ze in een beetje olijfolie tot ze goudbruin zijn.

Serveer de soep in diepe borden met de broodkorstjes en berstooi met de fijngehakte kruiden

