

# *Eigen Wild in de Keuken*

Samengesteld uit inzendingen op het JachtForum.nl

Op zoek naar de authentieke smaak van het wild.  
Geen fantastische recepten, maar de basis.



Door Paul Bouwmeester 2013  
[www.JachtArgumenten.nl](http://www.JachtArgumenten.nl)

1. HOUTDUIF	3
1.1 JONGE DUIVEN AAN HET SPIT	3
1.2 STOFPOTJE VAN HOUTDUIVEN	5
1.3 BOUILLON VAN HOUTDUIVEN	6
1.4 PATÉ VAN HOUTDUIVEN	7
2. WILDE EEND BRADEN - OUDERWETS	8
3. FAZANT	11
3.1 FAZANT BRADEN: NORMANDISCH.	11
3.2 FAZANT BRADEN: ENGELS	12
3.3 PATÉ VAN FAZANT	15
3.4 FAZANTENSOEP MET PADDESTOELEN	16
4. WILDE GANS	17
4.1 WILDE GANS IN DE OVEN	17
4.2 GANZENBORST: BRADEN	17
4.3 GANZENBORST: ROSBIEF	18
4.4 GANZENPATÉ	18
4.5 GANS: VLEUGELS EN POTEN	19
4.6 PANNEKOEK GOOSY-GOOSY	19
4.7 FOIE-GRAS VAN WILDE GANS	20
5. WILD KONIJN	21
6. MOUSSE VAN HAZENLEVER	23
7. LEVER VAN REE/ZWIJN BIJ DE BORREL	23
8. KOP VAN WILDZWIJN: BOUILLON, ZULT..	24

# 1. HOUTDUIF

Wanneer ik duiven in hun geheel braad, ben ik nooit helemaal tevreden over het resultaat. Ze moeten tamelijk lang sudderen om de pootjes en vleugels enigszins kluisbaar te krijgen. Maar dan is vooral bij jonge duiven het borstvlies te ver. Met jonge duiven heb ik het in de oven geprobeerd, zoals de Franse koks het beschrijven. Dan lukte het wel (soms) om het borstvlies perfect te krijgen, maar dan was de rest niet te verkopen. Maar die koks werken met tamme duiven, heb ik begrepen.

## 1.1 Jonge Duiven aan het Spit

Aan de grill kan men jonge duiven perfect krijgen. Als je geen hightech BBQ hebt, vind je op internet voor een paar euro een grillmotor die op een batterij werkt en wel een of andere spies. Verder een beetje knutselen.

Zorg voor een roodgloeiend vuurbed in je BBQ. Neem hier de tijd voor! Het moet werkelijk een doorlopend bed zijn. Beter te veel dan te weinig.

Rijg een paar netjes opgebonden duiven op de spies. Eventueel kun je ze inkwasten met olijfolie, maar dit is vooral goed voor de rookontwikkeling. Dus laat dat maar weg.



**Laat ze 25 minuten ronddraaien boven het vuur, en niet langer!**





Als het goed is, zijn de beestjes nu net gaar: nog een heel klein beetje roze binnenin, maar nergens bloederig.

De Obelixen kunnen nu beginnen met kluiven



Voor de meer beschaafde tafelgenoten is het handig ze gehalveerd op te dienen:

- knip ze aan de rugkant in de lengte door
- verwijder de touwtjes
- snijd het borstvlies aan twee kanten los van het borstbeen
- knip het borstbeen eruit.

## 1.2 Stoofpotje van Houtduiven

Dit recept is ook geschikt voor oude duiven.

Braad een aantal geplukte of gevilde duiven in boter rondom bruin. Laat ze sudderen tot ze helemaal gaar zijn. Voeg zo nu en dan een beetje water toe vóór ze aanbranden.

De tijd die nodig is voor het garen varieert van 1 uur tot meerdere uren, afhankelijk van de leeftijd van het beestje. Als er een al goed gaar is, haal hem dan eruit en laat de rest doorsudderen tot ze allemaal zover zijn.



Haal al het vlees van het karkas en snijd de grotere stukken in kleine blokjes. Doe het vlees terug in de pan en voeg wat water toe.



Voeg rauwe sperziebonen, in stukken gesneden, ongekookte aardappelen en een paar stukken tomaat toe. Verder zout, peper en wat provençaalse kruiden of rozemarijn. Schep alles door elkaar en voeg wat water toe - voldoende om de aardappelen en bonen te koken, maar te weinig om er soep van te maken. Breng dit weer aan de kook en laat het dan nog plusminus anderhalf uur sudderen tot de aardappelen goed gaar zijn. Zo nu en dan omscheppen, maar niet stuk roeren. Zorg dat de boel niet droogkookt.

## **1.3 Bouillon van Houtduiven**

Bouillon van heeft duif een zeer verfijnde smaak. Het is een heldere bouillon, die niet geklaard hoeft te worden.

Verzamel zoveel mogelijk karkassen van duiven, waar de borsten uit gesneden zijn, maar nek, vleugels en bouten nog aan zitten. Neem zomogelijk ook de hartjes mee. Als het meer is dan er in de pan past, verwijder dan de borstbeenderen, aangezien die niet veel bijdragen aan het eindproduct, maar wel veel plaats innemen.

Voeg eventueel wat kippenbotten toe. Die bevatten meer fibrine waardoor de bouillon iets 'smeuiger' wordt.

Smelt een klont boter in de pan en 'zweet' hier een handvol soepgroenten aan - prei, knolselderij, peterselie - gedurende enkele minuten. Blus dit af met wat koud water en voeg het sap van een halve citroen toe.

Stapel de karkassen dicht op elkaar in de pan. Voeg wat borsten toe. Zet ze onder koud water. Voeg wat peper en foelie toe en wat rozemarijn. Een heel klein beetje zout. Het eind product moet je pas echt met zout op smaak brengen, dan kan je het afwegen.

Breng aan de kook en laat het urenlang op een laag pitje staan - minstens 5 uur.

Voor die tijd: kijk of de borsten gaar zijn en haal die er dan uit.

Gooi het vocht door een zeef (in een kom, niet in de gootsteen). Aan de botten hangt nu nog een heleboel bouillon, dus doe ze terug in de pan, voeg heet water toe, roer wat, breng aan de kook en giet weer af. Gooi de botten weg. Doe het vocht door een passeerdoek om het vrij van alle troep te krijgen.

Nu heb je een geconcentreerde bouillon. Je kan deze zo opdienen met zout en peper, of wat verdunnen met water afhankelijk van je smaak. Snij de meegekookte borsten in plakjes en doe ze erbij. Leg wat flinterdunne schijfjes prei erop. Je kan gedeeltes invriezen en ze later gebruiken als basis voor een saus.

Je kunt de bouillon ook nog eens tot de helft inkoken, om zo een sterke fond te krijgen. Die is dan zeer geschikt voor een gelatine op de duivenpaté.

Je kunt ze later ook weer verdunnen tot een bouillon.

## 1.4 Paté van Houtduiven

Een duif levert ongeveer 110 gram borstvlies. Stel je hebt 5 duiven - en dat mogen gerust oude duiven zijn - dan heb je 550 gram vlees. Dit levert volgens onderstaand recept anderhalve kilo heerlijke paté op.

- 550 g duivenborst
- 500 g niet te mager spek
- 100 g kippenlever

Maal dit alles door de gehaktmolen.



Snipper een kleine ui en fruit deze in boter tot ze ietsje bruin wordt, Doe alles in een grote kom en voeg het volgende toe:

- 400 gram room/bakkersroom. Minimaal 35% vet
- 2 eieren
- het sap van een halve citroen
- een goede bel cognac
- tijm, kruidnagel (voorzichtig!), vers gemalen zwarte peper
- zout: 1 gram per 100 gram. Dus in dit geval 15 gram. Dit lijkt heel veel, maar is precies goed

Meng alles goed door elkaar. Doe nu een sterke blokmagneet in een schone plastic zak en haal deze door het mengsel (ook wel farce genoemd) om eventuele hagelkorrels te verwijderen. Doe dit natuurlijk niet in een metalen schaal!

*Deze farce kan desgewenst in gedeeltes van bijvoorbeeld 400 gram (afhankelijk van de te gebruiken vorm) worden ingevroren voor later gebruik.*

Verwarm de oven voor op 125°C.

Vul een geschikte vorm met de farce, dek het af en zet het gedurende 1 uur 'au bain marie' in de oven. D.w.z. zet de vorm in een schaal in de oven en giet hier een laag kokend water in (in de schaal, niet in de vorm).

Na dat uur het overtollig vocht afgieten, de paté terug in de vorm drukken en af laten koelen.

Laat dit geheel minstens een dag rusten in de ijskast.

Eventueel later afdekken met een gelatine op basis van die duivenbouillon (fond) die je van de botten gemaakt hebt.

*Gelatine: doe 2 gram gelatinepoeder bij 100 ml koude bouillon. Verwarm dit voorzichtig maar blijf ver weg van het kookpunt. Roer tot de gelatine opgelost is. Breng op smaak met zout en cayennepeper.*

*Leg eventueel een laurierblad op de paté en giet het vocht er boeven op. Laat dit rustig opstijven.*

Nuttigen bij kamertemperatuur.



## 2. Wilde Eend braden - ouderwets

De meest fantastische recepten kun je vinden op internet voor het bereiden van wilde eend. Maar zelf geef ik er de voorkeur aan hem ouderwets helemaal gaar te sudderen. Dan proef je eend zoals eend bedoeld is.

Er zijn ook 2 aspecten waar weinig over gezegd wordt, maar waar je wel mee te maken krijgt:

1. het aantal vlieguren
2. het vetgehalte

Punt-1 betreft de benodigde braadtijd - en die weet je bijna nooit van te voren. Vandaar dat ik de eend altijd ruim van te voren braad en hem desnoods voor het opdienen opwarm. Een heel jonge eend is soms binnen het uur gaar, een oude kan soms wel 4 uur nodig hebben, maar is dan toch lekker.

Punt-2 betreft je maagzuur en soms de smaak. Later in het seizoen kunnen de eenden vaak behoorlijk vet zijn. Een enkele keer kan het vet tranig van smaak zijn, maar geen nood dat brengen we wel binnen aanvaardbare grenzen.



We beginnen met een eend, die we geplukt en geslacht hebben zoals het hoort.

Wrijf hem in met zout en peper en vergeet alle wildkruiden.



Braad hem rondom bruin in roomboter, liefst in een zware gietijzeren pan.

Doe het kroos (nek, maagjes, hart) erbij en braad dit mee. Hou de lever(s) apart, die doen we op het eind. Lever wordt droog als hij te gaar is.

Doe het deksel op de pan en laat het beest zo veel mogelijk in zijn eigen vet gaar smoren. In het begin komt er vocht vrij (en een hoop vet). Voorkom dat hij aanbrandt door als het nodig is een beetje water toe te voegen. Niet te veel, want dan wordt het soep.

Voel om de 40 minuten met een vleesvork of het vlees al zachter wordt, c.q. van het bot begint los te laten. Braad je meerdere eenden tegelijk, haal dan de eend die het eerste gaar is eruit en laat de andere doorsudderen. Als het te lang duurt naar je zin kan je de eend halveren (zie verderop) en de twee helften in de pruttelende jus leggen. Doe dit nooit aan het begin, want dan trekken ze krom en dat is geen gezicht.





Voeg tegen het eind eventueel wat tijm toe en als je erop staat een snufje kruidnagel. Haal het beest eruit en maak de jus af (zie verderop). Zo kan hij opgediend worden.

Het kan ook anders, maar dat komt straks.

Bak de lever(s) snel rondom bruin met wat boter in een apart pannetje. Doe het deksel erop, even doorkoken, gas uit en zo 5-10 minuten laten staan. De lever is dan net gaar en nog sappig en kan tegelijk opgediend worden bij de rest.

Nu gaan we de jus afmaken:

Doe een flinke plens water bij het hete vet en veeg met een houten spatel al het aanbaksel van de wand, want daar zit de meeste smaak in. Kook goed door, het is de bedoeling dat de smaakstoffen uit het vet in de waterfase komen



Doe dit mengsel in een glazen beker en wacht tot het vet duidelijk boven drijft.

Schep het vet er zoveel mogelijk vanaf, spoel het niet door de gootsteen, maar doe het bijv. in een leeg melkpak voor verdere afvoer. Een beetje vet in de jus is niet verkeerd.

Doe de rest terug in de pan, voeg wat allesbinder toe om het een bepaalde smeuïgheid te geven en kook weer door. Dit is lekker.

Maar het kan nog lekkerder:

voeg een beetje cognac toe en een scheut room en laat dit 10 minuten doorkoken.

Nu zou het kunnen zijn, dat je vrouw - of nog erger je kinderen - erachter komt hoe lekker dat hartje en die maagjes zijn. En dan is het feest voorbij. Om toch zelf nog wat te kunnen genieten kun je ze in hele kleine blokjes snijden en deze door de jus doen. Dat is tenminste eerlijker.

Als dit nog niet lekker genoeg is, kan je dat ene levertje rauw met de staafmixer tot moes slaan. Dit voeg je op het laatst toe aan de hete jus met de vlam uit. Goed doorroeren, maar niet meer koken. En niet zeuren dat je niet van lever houdt.



Wanneer je de maaltijd wat beschaafder wil laten verlopen, kun je de eend van te voren halveren en wat bot verwijderen. Snij het vlees aan één kant van het borstbeen los. Knip de borstkas in de lengte door.



Draai het dier om en knip de rug in de lengte door. Verwijder het borstbeen van de binnenkant, maar haal niet alle botten weg. De nieren van vogels zijn namelijk geweldige smaakmakers. Het zijn geen ronde bolletjes zoals bij zoogdieren, maar zitten verpakt tussen een soort vergroeide ribben tussen de poten.

En u kunt opdienen!



**Nog een tip:** als er wat jus overblijft, bewaar dit dan in een potje in de ijskast, samen met andere resten vette jus (gehakt, haas, rund, karbonade, fazant enz. behalve als er appel meegebraden is). Meng dit op een doordeweekse dag door de stampot-boerenkool. Worst erbij en smullen maar. De jus blijft onder het vet heel lang goed.

### 3. Fazant

Bij veel recepten over fazant (en dat zijn er nogal wat) wordt aanbevolen de fazant te larderen met een laag spek. Dit zou helpen tegen het droog worden van het vlees. Geloof er niets van. Het vlees van fazant, kip, duif, haas, koe, noem maar op, wordt droog op het moment dat het gaar wordt en bij fazant is dat extreem. Pas na lang sudderen wordt het dan weer zachter en hopelijk sappiger. De truc bij de bereiding van fazant is op te houden vlak voor het vlees door en door gaar is, dus nog juist rosé is. Probleem hierbij is, dat dat niet voor alle lichaamsdelen op hetzelfde moment is. Kluiven is er dan vaak niet bij, maar dat kan je later doen als je de resten door hebt laten garen. Wij hebben in loop der jaren twee recepten bij elkaar gesprokkeld, waarvan mijn vrouw de eerste, ik de tweede het lekkerste vind. Natuurlijk zijn er nog honderd andere mogelijkheden, maar daar heb je nog 100 fazanten voor nodig.

#### 3.1 Fazant braden: Normandisch.

Wat je nog nodig hebt buiten de fazant: een winterwortel in grove schijven gesneden (niet van die zoete zomerworteltjes gebruiken!), een stuk of 4-5 appelen, een handvol walnoten, een takje tijm, wat plakken gerookt ontbijtspek (niet tegen de droogte, maar omdat het zo lekker is), room.  
En niet te vergeten een fles Calvados.



Verwarm de oven voor op 180°C. Zout de fazant en maal er peper overheen. Braad hem in een paar minuten rondom bruin in roomboter. Bak tegelijkertijd in de jus naast de fazant de plakken rookspek een voor een kort aan. Niet proeven, want dan halen ze het eind van het recept niet. Haal de fazant uit de pan, bak de stukken wortel met de walnoten en de tijm even aan in de jus. Doe er een snuffje kruidnagel bij. Blus af met een flinke scheut Calvados en schep de groenten er weer uit.



Plaats de fazant terug en stapel de appelen (in kwarten gesneden) eromheen, afgewisseld met de wortelen/noten. Leg de rookspek er bovenop. Doe er nog eens een scheut Calvados overheen en vervolgens flink wat room. Eventueel een blad laurier.

Haal bij het opdienen eerst de poten en dan de borstfilets eraf. De filets moeten heel licht rose zijn van binnen. Dan zijn ze perfect, sappig en niet droog.

Zijn de poten vanbinnen te rood, leg ze dan met die kant naar beneden enige tijd terug in de warme pan. Maar geen vuur eronder!

Snij van de poot zoveel mogelijk vlees van het dijbeen en leg de rest terug bij het karkas.

Zoals gezegd, kluiven is er op dit moment niet bij. Het karkas laten we na de maaltijd verder sudderen, dan hebben we morgen wat voor het ontbijt.



## 3.2 Fazant braden: Engels

Zoals gezegd heeft fazant de neiging bij de bereiding droog te worden. Dat lossen we niet op met spek, maar met een juiste kooktijd, zodat het vlees nog licht rosé is en dus zeer sappig.

Het volgende recept (schijnt uit Engeland te komen, waar ze alles weten van mutton en fazanten) vergt enige concentratie, maar als het goed gaat kan je met de betere restaurants concurreren.

Verwarm de oven ruim van te voren voor op 220°C.



Zout de fazant en maal er peper overheen. Braad hem in een paar minuten rondom bruin in roomboter.



Plaats de pan met fazant gedurende 14 minuten in de bloedhete oven.



Verwijder de touwtjes (als je hem opgebonden hebt - maar eigenlijk hoeft dat niet in dit geval) en snij het vel bij de poten los. Vouw de poten naar buiten en buig het dijbeen uit het heupgewricht los. Zorg dat zoveel mogelijk vlees meekomt door het waar nodig van het karkas te snijden.



Haal de filets eraf door ze zo dicht mogelijk langs de vleugel diep in te snijden en vervolgens met het mes krap langs het borstbeen en sleutelbeen te snijden.



De filets zijn nog lichtrood vanbinnen - de poten nog half rauw. Zet de pan terug op een laag vuurtje en bak de rode kant van de filets nog 13 seconden (of zoiets). Ze zijn dan nog licht rose.

De rauwe kant van de poten moeten nog 1 à 2 minuten nagebakken worden.

Houd poten en filets warm in een voorverwarmde, afgedekte schaal

### **Nu komt de finishing touch:**

Knip het karkas in stukken en braad die nog even stevig aan in het hete vet. Blus af met een scheut witte wijn (voor de frisheid) en schep het karkas eruit. Gooi dit niet weg, maar bewaar voor een soep of fond.

Voeg wat gevogeltefond toe plus slagroom (1+2) en laat 10 minuten doorpruttelen. Vlam uit en binden door er een klontje roomboter doorheen te roeren (niet meer koken!). Opdiene in voorverwarmde borden:



Eet er aardappelpuree met zuurkool bij.

### **Tips:**

De moeilijkheid ligt in het warm houden zonder verder door te garen. Dat is natuurlijk een kwestie van techniek, waar je van te voren over na moet denken. Bij het fileren is het beest vanbuiten kokend heet en je wilt je handen niet verbranden, maar er ook geen uur over doen, want dan koelt het weer af. Een vleesvork en een soort keukentang kunnen helpen.

Omdat het in stukken knippen van het karkas en het weer aanbraden ook tijd kosten, terwijl je zwetend in de keuken staat en ondertussen de aardappelpuree staat aan te branden, doe ik het volgende. Ik maak zo'n jus van de botten, wanneer ik daarvoor tijd heb. En daarna van dezelfde botten een fond. Deze vries ik in in diepvrieszakjes voor de volgende keer (ook als dat volgend seizoen is). Dan hoef ik de nieuwe botten maar kort aan te braden en de rest komt uit de voorraad.

## **Toevoeging van Kibling**

Als je een vork in de bout steekt ter hoogte van de onderkant van het kniegewricht en het vel doorsnijdt tussen borst en bout, en een stevig mes langs voor in de borstholte steekt kan je de bouten er zo af trekken terwijl je het karkas stevig op de plank drukt met de rechter bil naar boven en de linker bil op de plank, daarna omdraaien en de andere bout er af trekken, en als je dan de vork in de rug steekt onder de borstfilets kan je het vlees stevig op de plank houden en kan je mooi langs het borstbeen de filet er afsnijden. Ikzelf snijd rechtdoor naar onderen en snijd op deze manier het gewricht door van de vleugel en heb dus borstfilet en vleugel in één stuk eraf, kan je nog lekker het vlees van de vleugel er af knabbelen!! Ook een mogelijkheid is om de borst er in plakjes af te snijden, dit doe je door eerst een horizontale snede te geven net boven de vleugel tot tegen het karkas en dan snij je met een scherp mes van buiten naar binnen plakjes van enkele mm dik eraf zo krijg je een mooie waaier van borstvlees op je bord, en de bout wordt na het aftrekken van het karkas ter hoogte van het gewricht doorgesneden dit vergemakkelijkt het eten van de bout!!



### 3.3 Paté van Fazant

Als ik een paté maak, probeer ik zoveel mogelijk de eigen smaak van het stuk wild uit te laten uitkomen. En aangezien het vet van een vette fazant veel smaakstoffen bevat, probeer ik voor de paté aan een vette haan (of 2) te komen. Ook bewaar ik het vet van de fazanten die normaal genuttigd gaan worden voor dit doel, desnoods tot het volgende seizoen. Voor de paté neem ik de fazant die het jachtavontuur wat minder mooi doorgekomen is, of soms een verkeersongeluk. Haal er zoveel mogelijk vlees af en gebruik de rest (ook hart en maag) voor een fond voor een lekkere, gebonden paddestoelensoep.

600 g fazantenvlees

600g spek/fazantenvet

300 g lever (fazant/kip)

Draai alles door de gehaktmolen en haal met een potmagneet de hagel eruit.

Voeg toe:

4 dl koksroom

15 g zout

zwarte peper

tijm

jeneverbessen

kruidnagel

1 teen knoflook

sap van 1 citroen

2 eieren

een forse bel cognac of armagnac

Maal alles tezamen fijn in de keukenmachine.

Deze farce (=prut) verdeel ik in porties van 400 ml. De eerste 400 gaan in een bakje. Dit gaat in de op 125°C voorverwarmde oven 'au bain marie' (d.w.z. zet het bakje in een schaal met een laag kokend water) gedurende 1 uur.

Daarna het overtollig vocht afgieten, de paté terug in de vorm drukken en af laten koelen.

Eventueel later afdekken met een gelatine op basis van die fazanten bouillon (fond) die je van de botten gemaakt hebt.

De overige porties vries ik in voor de volgende keren, in zo'n handige diepvrieszak met dubbele zipper, verkrijgbaar bij een bekende zweedse firma.



## **3.4 Fazantensoep met Paddestoelen**

Begin met het maken van een geconcentreerde bouillon of fond.  
Bewaar hiertoe van alle fazanten de nekken, hartjes, magen en alle mogelijke botten en karkassen die eventueel van vorige maaltijden overblijven, al of niet aangebraden. Knip de pijpbeenderen doormidden, zodat het merg eruit kan.

Smelt een klont boter in de pan en 'zweet' hier een handvol soepgroenten aan - prei, knolselderij, peterselie - gedurende enkele minuten. Blus dit af met wat koud water en voeg het sap van een halve citroen toe en een glas witte wijn.

Stapel hierop alle bovengenoemde onderdelen. Voeg koud water toe tot alles juist onder staat. Breng aan de kook en zet daarna het gas zo laag mogelijk. Kijk na anderhalf uur of hartjes e.d. gaar zijn en haal deze eruit met mogelijke andere vleesresten. Laat de botten nog minstens 5 uur doortrekken. Giet alles door een zeef en dan nog door een fijne doek.

De bouillon, die je zo krijgt, is vanzelf glashelder.

Je kunt die nog de helft inkoken tot een fond, voor een saus of gelatine op de paté.

### **De soep:**

Snipper een ui en fruit deze in roomboter tot glazig. Voeg hieraan een flinke hoeveelheid paddestoelen toe. Champignons zijn prima, maar mooier is een hoeveelheid gemengde paddestoelen, liefst met boleten en cantharellen erin. Zelf geplukt, uit de diepvries of uit een Frans blik. Een tijdje doorkoken/bakken. Snij ondertussen de vleesresten, hartjes enz. in kleine stukken en doe die erbij. Voeg een schep (of twee) bloem toe, roeren tot een papje en langzaam de bouillon toevoegen. Voeg wat tijm toe. Water erbij naar behoefte. Dan een flinke scheut room er doorheen roeren.

Zout en versgemalen zwarte peper.

Laat dit nog 20 minuten doorkoken.

Roer er vóór het opdienen nog wat Port doorheen.

### **Toevoeging van Kibling**

Mooi recept en super lekker. Een variatie hierop zou een consommé kunnen zijn: na het zeven de bouillon koud laten worden en dan enkele eiwitten loskloppen en vermengen met zeer fijngemalen groenten, selder, wortel en prei en het (rauwe) vlees van de billen van de fazant. Dit toevoegen aan de koude bouillon en op een zacht vuurtje aan de kook brengen. Zogauw je in het midden de borrelingen ziet opkomen het vuur uitzetten en de bouillon laten rusten, er zal zich een koek vormen van gestold eiwit met de groenten en het vlees er in gevangen. Alles door een neteldoek voorzichtig zeven, wat over blijft is een glasheldere bouillon, opdienen met groenteparels van knolselder en wortel en erwtjes, afwerken voor het opdienen met enkele kervelpluksels!!

## **4. Wilde Gans**

### **4.1 Wilde Gans in de oven**

Gebruik hiervoor alleen heel jonge ganzen. Het liefst geplukt, maar eventueel gevild.

Steek de gans op zoals beschreven bij de duif. Probeer hem vooral bij de poten goed dicht te binden, zodat de vulling er niet gemakkelijk uitvalt. Er blijft altijd een gat over om hem te vullen.

Prop de gans vol met in vieren gesneden appelen (jonathan/, vermengd met walnoten en tijm. Voeg een snufje kruidnagel toe.

Wrijf hem rondom in met zout en zwarte peper.

Leg hem in een ovenschaal en overgiet hem ruim met gesmolten roomboter.

Zet dit geheel in een op 180°C voorverwarmde oven. Draai na 20 minuten de temperatuur eventueel een beetje lager, om aanbranden te voorkomen.

De kooktijd is sterk afhankelijk van de leeftijd van het dier. Een piepjonge gans kan in een uurtje gaar zijn, maar al snel wordt het een half uur meer voor een gewoon-jonge gans, om van oudere maar niet te spreken.

Probeer zo nu en dan met een vleesvork, hoever de stand is.

## **4.2 Ganzenborst: braden**

Kruiden met: zout, peper, een snufje kruidnagel.

Smelt een goede hoeveelheid roomboter in een zware koekenpan.

Braad hierin het vlees rondom mooi bruin. Houd desnoods de pan schuin, zodat het vlees goed in het vet ligt.

Snijd een knoflookteen door midden en bak deze even mee in de boter. Haal hem er dan weer uit, zodat je een zeer lichte knoflooksmaak krijgt.

Voeg eventueel een paar blaadjes tijm toe.

Doe de deksel op de pan, laat kort doorkoken en zet de vlam uit.

Laat dit zo 12 minuten staan.

Haal het vlees eruit en snijd het met een bloedscherp mes in dunne plakken (1 à 2 mm) en doe deze in een platte schaal. Dek af om ze even warm te houden.

N.B: sommige plakken zijn mogelijk nog zeer bloederig, maar dat verdwijnt later.

Breng de jus weer aan de kook en voeg water toe om een redelijke hoeveelheid te krijgen. Bind dit lichtjes met allesbinder of aardappelmeel. Giet dit nu kokendheet over de plakken en schud een beetje om het overal te laten komen.

Dit kun je zo opdienen of later zéér voorzichtig opwarmen (het vlees mag niet meer boven de 60°C komen). Het wordt wel lekkerder als het een tijdje staat.

NB: de dunne plakken zijn nodig omdat je nooit weet hoe taai die beesten zijn. Dit hangt af van het aantal vliegreuen. Maar zelfs de taaisten zij op die manier lekker.

## 4.3 Ganzenborst: rosbief

Dep het vlees droog, zout het stevig aan alle kanten en smeer het rondom in met een dikke laag grove, geplette zwarte peper.

Verwarm de oven op 65°C.

Leg het vlees op een rooster. Niet op een bakplaat of schaal !

Laat het zo 2 uur staan.

Daarna laten afkoelen. In deze staat kan het meerdere dagen bewaard blijven in de koelkast.

In flinterdunne plakjes snijden met dat bloedscherpe mes en een goed glas wijn erbij.



## 4.4 Ganzenpaté

Het vlees van de wilde gans is vrij delicaat van smaak en laat zich slecht met andere vleessoorten mengen. De smaak van de gans wordt dan snel overheersd. Een uitzondering is hier merkwaardig genoeg wild zwijn. Als je over een goede fond van zwijn beschikt, dan is het zeker de moeite waard hiervan iets bij onderstaand recept toe te voegen.

- 2 borstfilets van wilde gans
- 4 eiwitten (geen dooiers dus)
- 400 gram room (min.35% vet)
- peper en zout
- een of twee druppels Truffel-olie (voorzichtig, niet overdrijven).

Maal dit alles zeer fijn in de keukenmachine. Verwijder eventuele hagelkorrels met een sterke blokmagneet, afgeschermd met een plastic zakje.

Vul een vorm met deze farce, dek het af met aluminiumfolie en zet het een uur lang 'au bain marie' in een op 125°C voorverwarmde oven. Overtollig vocht afgieten.

Nog een, of beter twee dagen laten rusten. De smaak wordt daar alleen maar beter van.

## **4.5 Gans: vleugels en poten**

Braad vleugels en poten aan in roomboter, voeg tijm, kruidnagel, wat jeneverbessen, laurierblad en zwarte peper toe. Blus af met water en breng aan de kook.

Laat dit op het vuur, tot het vlees van het bot loslaat. Haal de gare eruit en de taaie doorsuddereren.

Laat afkoelen en verwijder alle botten en botsplinters uit het vlees. Doe het vlees terug in de jus en bindt het geheel met bloem of aardappelmeel tot de gewenste dikte. Voeg zout toe.

Dit mengsel combineert goed met pasta, zoals Farfalle, maar talloze andere combinaties zijn denkbaar, zoals hachée.

### **Toevoeging van Langloop**

Paar uur in de oven laten sudderen, in een grote ovenschaal. Regelmatig omscheppen. Ik doe er zelf altijd wat ui, tomaat, knoflook en verse kruiden bij. En zout en peper. Vervolgens een hoop gezelligheid uitnodigen. Goed glas wijn en stokbrood met kruidenboter en je zondagmiddag kan niet meer stuk!!!

### **Toevoeging van Kibling**

... ik maak ze schoon en leg ze in een grote pan. Zelf gebruik ik van die glazen pyrex schotels en dan doe ik er gesmolten ganzenvet op tot ze onder staan. Het vet kan je in horeca bevoorradings-winkels in grote hoeveelheden kopen. Bij Hanos bijvoorbeeld zijn het kilo en 5 kilo verpakkingen, geen kruiden toevoegen.

Deze schotel zet je nu een 8 uurtjes in de oven op 80°C, tot het vlees botermals is. Dan doe ik de bouten in grote weckpotten en zet ze terug onder het vet. Zo kan je ze in de koeling zeer lang bewaren. Indien je ze sluit en nog even in de weckketel op 90 a 100°C voor een half uurtje kookt dan kan je ze ook in een donkere, koele berging bewaren.

Bij gebruik haal je ze uit het vet en bak je ze in het ganzenvet tot ze een mooi korstje hebben, gekruid met peper en zout zijn ze heerlijk!!

## **4.6 Pannekoek Goosy-Goosy**

Bak dunne pannekoeken. Leg er een laagje gemengde salade op (ruccola), druppel er wat olijfolie op en leg hierop een laagje van hierboven beschreven mengsel. Rol de pannekoek op, en eet smakelijk.

Deze opgerolde pannekoeken kun je in folie wikkelen en tot de volgende dag bewaren, om koud te eten.

Try it - you'll like it.

## **4.7 Foie-Gras van Wilde Gans**

Van jongs af aan (en dat is tamelijk lang) ben ik gek op de lever van de wilde eend. Toen ik dus gemakkelijk aan wilde ganzen kon komen, hoopte ik dat die levers net zo lekker zouden zijn. Tenslotte zijn ze ook groter. Helaas, dat viel wat tegen, hoewel ze wel te eten zijn. Een enkele keer zit er dan een betere tussen. Het viel me op dat de betere de licht gekleurde waren, de vette dus. Dus heb ik wat geëxperimenteerd met ganzenvet. Tenslotte betekent 'foie gras' vette lever en dat is verd.. lekker. Konfijten onder ganzenvet werkte echter alleen een beetje bij de levers die al licht van kleur waren, de andere waren er niet op vooruit gegaan.

Het volgende recept benadert de smaak van de franse foie-gras:

Probeer de vliezen van de levers zo veel mogelijk te verwijderen

Neem op 100g ganzenlever 60g ganzenvet.

Maak het vet voorzichtig iets warm, zodat het net gesmolten is en doe het bij de lever. Maal dit fijn in de machine of met een mini-mixer.

Voeg wat zout en peper toe

Doe in een potje en zet dit een dik uur in de oven op 95°C Hierna drijft het vet op de gemalen lever.

Meng het mengsel, zodra het enigszins afgekoeld is, nog eens goed door elkaar tot een homogene pasta.

Laat het een nacht in de koelkast staan vóór gebruik.

### **Dan héél belangrijk:**

niet opdienen zo uit de koelkast - dan ervaar je het als hard vet. Laat het mengsel goed op kamertemperatuur komen (handwarm) en smeer het dan op de toast.

Smulpapen aller landen: dit is echt lekker!

## **Toevoeging van Kibling**

Ganzenlever of de door ons in de keuken gewaardeerde foie gras wordt bekomen door de ganzen via een infuus door de slokdarm een papje te voeren op basis van mais! Hierdoor vervet de lever en wordt hij ook abnormaal groot en bleek, in deze rauwe toestand wordt hij even bebloemd en dan zonder vetstof even kort maar zeer heet aangebakken, een appeltje erbij gebakken en smullen maar! De wilde ganzenlever is van grootte normaal en ook de bloedrode kleur is anders dan bij de gekweekte variant en hierdoor ook de structuur...

... Als je de paté de foie wilt imiteren moet je weten dat de gekweekte lever in patévormen wordt gebracht die met vleugelmoeren onder druk gezet wordt en dan au bain-marie in de oven wordt gegaard, dus zonder peper en zout zonder toevoegingen...

... Zelf vind ik ze ook lekker als je ze even aanbakt in roomboter zodat ze een mooi korstje krijgen, daarna in dezelfde pan een gesnipperde ui of twee aanstoven en afblussen met donker tafelbier of fond van gevogelte, voeg een soeplepel mosterd toe en laurierblad en peper en zout en laat onder deksel stoven voor een uurtje of anderhalf, bind de saus naar voorkeur en serveer met een frisse salade en donker brood, zalig!!!



## 5. Wild konijn

Konijn wordt wel een beetje onderschat en dat je je hond er wat van geeft is natuurlijk terecht, maar niet alles aub. Konijn kan simpel bereid worden, maar moet goed gaar zijn.

Vil het konijn en haal de ingewanden eruit. Een echte Cro-magnon neemt de kop natuurlijk mee, tenzij zijn vrouw het niet aan kan zien. De lever kan gegeten worden, maar is niet spectaculair lekker. Knip boven de achterpoten de rug door en knip de twee achterpoten van elkaar. Knip de rug onder de ribbenkast nog eens door. Knip de kop met nek eraf. Knip borststuk met voorpoten in de lengte midden door. Je hebt dus 1 rug, 2 achterbouten, 2 voorlopers aan een half borststuk en de kop met de nek.



Zout en peper erop en mooi aanbraden in roomboter(!). Dan wat afblussen met water, snuf kruidnagel, tijm (doe ik bij al het wild) en vooral jeneverbessen! En dan maar laten sudderen tot het vlees gemakkelijk van het bot loslaat. Als het goed gaat krijg je vanzelf een mooie gebonden jus.

Nu het probleem van de leeftijd. Een jong konijn kan in een uur helemaal gaar zijn. Oeroude konijnen vragen soms uren en vallen wel eens tegen wat smaak betreft. De tussenmaat geeft de mooiste jus.

Konijn combineert fantastisch met grootmoeders pruimencompôte. Je kunt wat gedroogde pruimen mee laten sudderen, maar mooier is het de compôte zelf te maken. Die maak je het best van de echte kwetsen. Kun je daar nog aankomen? Anders andere pruimen, waarbij de lekkerste handpruimen vaak minder scoren. Natgemaakte gedroogde pruimen kunnen ook goed.

Haal de pitten uit de pruimen maar laat er een paar in zitten voor de smaak. Doe ze in een ovenschaal, gooi er een goede laag suiker over en een snuffje kaneel. Zet dat een paar uur in de oven op 180°C zodat de handel mooi inklemt maar niet aanbrandt. Opdienen met spruiten of rode kool.

### **Toevoeging van Kibling**

Dan moet je deze eens proberen, konijn een nachtje in water met een flinke scheut azijn in de koelkast laten ontkleuren, zo krijg je mooi wit vlees, daarna spoelen en droogdeppen, konijn kruiden met peper en zout en nootmuskaat, even door de bloem en mooi bruin bakken en de stukken in een gietijzeren of andere pot doen, in de pan een ui aanfruiten en de pan dan afblussen met een scheut water.

Doe dit over het konijn met een takje tijm en wat blaadjes laurier, neem een goede eetlepel mosterd en voeg toe, overgiet het geheel met donker bruin tafelbier ( Piedbouff ) of een paar flesjes trappist. Laat alles goed gaar worden in een oven van 160°C en bind de saus met een beetje maizetmeel, serveer hier een aardappel bij en appelcompote,  
Mmmm.....Smakelijk

Zie verder:

## **Toevoeging van Accipiter**

Wat ook perfect is als het konijn jong en mals is, is om alle vlees uit de rugdelen te fileren en de achterbouten te ontbenen.

Dit snij je in blokjes en zet je een nachtje in een marinade van ketjap met wat knoflook afgedekt in de koelkast.

Volgende dag vlees afdrogen en roerbakken: geweldig, niemand verwacht dat konijn zo kan smaken!

## **6. Mousse van Hazenlever**

Niets lekkerder dan gebakken lever van de wilde eend, met een uitje. De lever moet dan wel vers eruit gehaald worden, niet groen dus.

Maar gebakken lever van haas was nooit een succes - eigenlijk niet te eten.

Maar je kan er op simpele wijze een heel verfijnde mousse van maken - een culinair hoogstandje.

- 4 mooie levers (niet adelijk dus)
- 4-6 eieren
- 400 ml crème fraîche
- snufje kruidnagel
- tikje tijm
- vers gemalen zwarte peper
- zout, 1 gram per 100gram eindproduct ( en niet minder)

Maal dit fijn in de keukenmachine en giet door een zeef, om de vliesresten eruit te halen.

Doe bv. 100-200 ml in een potje en dek dit af met aluminium-folie.

Vries de rest in porties in, voor de volgende keer.

Verwarm oven voor op 125°C.

Zet potje gedurende 1 uur 15 minuten au bain marie in de oven.

Haal potje eruit, laat het afkoelen en liefst nog in de koelkast 2 dagen rijpen.

Serveren op een neutraal toastje.

## **7. Lever van ree/zwijn bij de borrel**

In Nederland en Duitsland heb ik tot mij afgrijzen vastgesteld dat nogal wat jagers de lever van ree of zwijn weggooien. Dit is zonde. Het zijn toch wel heel lekkere producten op de klassieke manier gebraden. Maar ook degenen die vinden dat ze echt niet van lever houden, kunnen er op de volgende manier een borrelhap van maken, waar je alle borrelvrienden plat mee krijgt:

Zet de oven op 70°C (ree) of 90°C (zwijn).

Probeer zoveel mogelijk aders en vliezen te verwijderen.

Droog de gewassen lever goed af met keukenpapier.

Zout hem rondom stevig en smeer aan alle kanten een dikke laag gekneusde zwarte peper erop.

Leg hem op een rooster in de oven. Niet op een plaat, want dan wordt hij papperig van onderen.

Laat zo 2-3 uur staan.

Laat afkoelen en bewaar in de ijskast.

Snijdt bij de borrel in dunne plakken.

Met wat mosterd erbij helemaal goddelijk!

## 8. Kop van Wildzwijn: bouillon, zult..

Iedereen ten zuiden van Parijs weet dat van elk dier de kop het lekkerste is. Zo ook van het wilde zwijn - bovendien is die nog groot ook. Villen dus die koppen en zoveel mogelijk de bosgrond uit de keel spoelen. Hak ze in de lengte doormidden. Verzamel ook zoveel mogelijk botten - het liefst die met veel kraakbeen, zoals alles onder de knie. De ribben gebruik ik liever voor de goulash en de nek natuurlijk voor de halskarbonaden !!!

Om te beginnen heb ik een verzinkte wasketel waar wel wat inpast. Smelt hierin wat boter, voeg een hoop prei, bleekselderij, knolselderij, venkel en een rode paprika toe. Alles in stukken natuurlijk. Even laten 'zweeten' en dan blussen met een plens droge witte wijn en het sap van twee citroenen. Doorkoken en een beetje indampen. Zet de koppen/botten hierop en giet koud water erop tot ze net onderstaan.

Niet vergeten: bewaar een paar ons vlees en een paar ons groentenmengsel: dat hebben we later nodig voor het klaren.

Na zo'n anderhalf/twee uur de koppen eruit halen en de mooiste stukken vlees eraf plukken, zodat deze niet tot moes koken. De tong na het afkoelen villen. De rest zomogelijk nog kleiner maken en dan terug in de ketel. Voeg peper, peterselie en tijm toe. Geen zout!! Dit alles nog minstens 12 uur op een laag pitje laten staan - mag ook 24 of 48 uur zijn.

Dan alle troep eruit zeven. De nu nog 'vuile' bouillon laten afkoelen in een normale, grote pan. Deze gaan we nu klaren:

Maal de bewaarde, rauwe vleesresten met de groenten en 4 eiwitten helemaal tot moes. Voeg dit toe aan de koude (!) bouillon. Warm dit mengsel al roerend op. Als het in de buurt van het kookpunt komt, begint het wonder: alle ongerechtigheden beginnen uit te schiften en de bouillon wordt glashelder. Weer door de zeef gieten en dan nog een keer door een passeerdoek.

Deze heldere bouillon laat ik dan nog eens tot de helft inkoken.

Je kan deze op de volgende manieren gebruiken:

- met zout en peper afmaken levert een heerlijke bouillon
- gebruik het als basis voor erwtensoep- wauw!
- zult: maal het gekookte vlees fijn met wat van deze bouillon. Voeg kruiden etc., gelatinepoeder toe en laat stijf worden.
- meng het met gemalen ganzenborst, eiwitten en room om een paté te maken. (Drupje truffelolie)

Zout: gebruik altijd 1 gram per 100 gram eindproduct

Waarschuwing! Deze bouillon is zeer gevoelig voor bederven. En de andere producten zijn ook niet erg stabiel. Dus op tijd invriezen.