



MICHIELSEN

ANTWERPEN

FASHION IN FOOD

V.U. DIETER SMEULDERS, ANSELMOSTRAAT 43, 2018 ANTWERPEN

€ 5,90

WILD & GEVOGELTE

BEWAAR EXEMPLAAR

Inhoud

Voorwoord	3	Haas van bij ons met een sausje van rode wijn	25
Regelgeving en weetjes	4		
Jachtkalender	9	Hazenrug fine champagne	25
Edelhert	10		
Ree	14	Gemarineerde haas met spek- blokjes en veenbessen saus	25
Wild zwijn	18		
Haas	22	Gevulde fazant, parelhoen of kip	28
Fazant	26	Fazant met wilde champignons	29
Wilde eend	30	Fazant à la crème met witloof	29
Patrijs	34		
Bosduif	36	Eend met chutney van tomaat en appel	32
Marineren	38		
Voedingswaarde	39	Risotto van aardappel en erwtes met gerookte eendenfilet	33
Truffel	40		
Mechelse koekoek	42	Dragonaardappeltjes met eend en porto	33
Poulet de Landes	44	Eendenborst met groene pepersaus	33
Poulet de Bresse	45	Patrijs met Portojus	35
Parelhoen	46		
Kwartel	48	Bosduiffilet op Luikse wijze	37
Baktijden	50	Marinade maken	39
Foie gras	51		
		Mechelse koekoek	43

Recepten

Hertekalf filet met Grand-Veneursaus, boschampignons en aardappel torentje	13	Tarteflette van Mechelse Koekoek	43
		Coq au vin van Poulet de Landes	44
Gesmolten aardappel met hertenfilet en savooikool	13	Poulet de Bresse met savooipuree	45
Filet van reebok met rode biet, kiwibes en ganzenlever	17	Parelhoenfilet met dragon en tomaatjes	47
Reefilet met boschampignons en porto	17	Parelhoen met ravioli en walnoten	47
Wildstoverij van ree	17	Gevulde kwartel met oude Porto	48
		Wat met mijn verse niet gevulde kalkoen?	49
Stoofpotje van everzwijn met pastinaak, pommes duchesse en vijg	21	Bakwijze gevulde kalkoen	49
Ragout van everzwijn	21	Baktijden	50

VOORWOORD



Bij het vallen van de bladeren beginnen we weer te dromen van de heerlijkste wildstoofpotjes, fazantjes of een heerlijke stukje hert. Reeds vele jaren is Michielsens het referentiepunt bij uitstek voor lekker wild en gevogelte! Door de dagelijkse verse aanvoer (in het hoogseizoen tot tweemaal per dag) staat Michielsens garant voor topkwaliteit en een ongekend assortiment. Van over het hele land komen klanten en Michielsens-fans voor de vakkundige versnijding of het advies op maat. Van een bijbehorend potje fond, aangepast recept, begeleidende wijn of een klaargemaakt à la carte gerecht. Wij helpen u graag verder om van uw culinaire beleving een feest te maken.

Dagelijks verse aanvoer zorgt ervoor dat wij standaard een groot assortiment kunnen aanbieden. Wenst u toch zeker te zijn van uw favoriet stukje wild, bestel dan zeker 1 dag op voorrand zodat wij dit met de meeste zorgen voor u kunnen klaarmaken.

Bekijk ons assortiment op onze webshop:
www.keurslager-michielsen.be/webshop

*met wilde culinaire
groeten,
Dieter*

De hartstocht voor de jacht is vreselijk diep ingeplant in het menselijk gemoed.
Charles Dickens

Wild werd vroeger opgedeeld in haar- en vederwild. Sinds enkele jaren wordt het wild opgedeeld in klein wild en groot/grof wild. Deze opdeling heeft te maken met het onderscheid dat het FAVV maakt. Groot wild wordt in Frankrijk ook 'venaison' genoemd.

Groot wild

Rood wild

Edelhert (mannelijk)
Edelhert hinde (vrouwelijk)
Hertenkalf
Damhert (mannelijk)
Damhert koe (vrouwelijk)
Reebok
Reegeit
Reekalf 18 maanden
Reekalf 6 maanden

Zwart wild

Everzwijn
Jong everzwijn

Klein wild & haarwild

Haas
Jonge haas
Konijn
Jong konijn

Klein wild & vederwild

Vederwild # boswild
Fazantenhaan en - hen
Jonge fazant
Bosduif
Houtsnip (verboden in Vlaanderen)
Korhaan of knorhaan (verboden in België)
Hazelhoen (verboden in België)

Vederwild # wild uit open veld

Jonge en oude patrijs
Kwartel
Sneeuwhoen

Vederwild # water wild

Wilde eend
Watersnip (verboden in België)
Taling (verboden in Vlaanderen)
Gans

Regelgeving

De jacht is onderworpen aan strenge regels. Die moeten ervoor zorgen dat de jacht veilig en duurzaam kan worden uitgeoefend, met respect voor mens, dier en milieu. Alle jagers moeten zich aansluiten bij een jachtgroep. Iedere jachtgroep heeft een eigen, door de overheid gecontroleerd wildbeheersplan, dat afhangt van de tellingen van de dieren. Er wordt enkel gejaagd wat noodzakelijk is voor de instandhouding van het wild. Dat is het belangrijkste doel.

Vrij of gekweekt?

"Vrij wild" zijn wilde hoefdieren, konijnen, hazen en andere dieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden. Er is "grof" vrij wild zoals herten en everzwijnen en "klein" vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende konijnen en hazen. Maar er is ook "gekweekt wild": gekweekte loopvogels (struisvogels, ...) en zoogdieren (herten, everzwijnen, moeflons, ...) gehouden in wildparken. Gekweekte vogels of fazanten, patrijzen, parelhoenders en kwartels, ... worden beschouwd als pluimvee. Hoefdieren die als landbouwhuisdier gehouden worden zoals runderen (met inbegrip van buffels en bizon), varkens, schapen, geiten en een hoevigen vallen niet onder de noemer "wild".

Hoe wordt er gecontroleerd?

Alle vlees dat in de voedselketen wordt gebracht, dus het vlees dat zal worden verkocht in restaurants, slagerijen, winkels, bij poeliers, enz., moet een keuring ondergaan.

Door wie wordt wild gecontroleerd?

De eerste persoon die het dier kan onderzoeken is de jager zelf. Observatie van het dier voor en na het geschoten is kan nuttige informatie geven over de gezondheidstoestand ervan. Daarom eist de overheid dat wie op vrij wild jaagt om het in de handel te brengen voor menselijke consumptie, voldoende kennis heeft van de ziekten waaraan het onderhevig kan zijn en ook van de productie en het hanteren van wild en het vlees ervan.

Zo moeten ze in staat zijn om elk gezondheidsrisico te identificeren. Niet alle jagers moeten echter over deze kennis beschikken. Het volstaat dat ten minste één jager in het jachtgezelschap een opleiding gevolgd heeft die onder toezicht van het FAVV door de professionele jachtverenigingen georganiseerd wordt. Jagers die deze opleiding hebben gevolgd en geslaagd zijn voor een test mogen een eerste onderzoek van het gedode dier ter plaatse uitvoeren. De resultaten van dit onderzoek worden genoteerd in een officiële verklaring die het wild begeleidt tot in het erkende wildbewerkingsbedrijf.

Voor het wild in de handel komt moet het immers naar de erkende wildbewerkingsinrichting gebracht worden voor een grondig gezondheidsonderzoek door een officiële dierenarts. Als het om everzwijnen gaat worden analyses uitgevoerd naar de aanwezigheid van trichinen. Als het wild dit onderzoek met succes doorstaat krijgt het een keurmerk of identificatiemerktken naargelang het om grof of klein wild gaat.

Onder bepaalde voorwaarden kan de jager het wild dat hij zelf tijdens de jacht gedood heeft ook rechtstreeks aan de eindconsument leveren zonder tussenkomst van een erkende wildbewerkingsinrichting. Het aantal stuks wild dat hij aan een consument kan leveren is in dat geval beperkt en de consumptie ervan mag enkel gebeuren binnen het gezin van deze consument. Bovendien mag tijdens het initieel onderzoek geen enkele anomalie vastgesteld worden en dit moet blijken uit de begeleidende verklaring opgemaakt door de jager. Indien het om een everzwijn gaat moet de jager zelf een bemonstering uitvoeren om er zeker van te zijn dat er geen trichinen aanwezig zijn en moet hij het resultaat aan de consument meedelen.

Hoe gebeurt deze keuring?

Een eerste onderzoek van het wild gebeurt in het veld door een jager die is opgeleid en geregistreerd als gekwalificeerd persoon (GP). Deze GP heeft de taak om in een eerste keuring, zo snel mogelijk na het doden, een onderzoek te doen op het dier, o.a. op de

ingewanden. Tot dat onderzoek behoort ook, indien mogelijk, het gedrag van het dier voor het doden om zo abnormaal gedrag te kunnen opmerken. Deze GP is ook verantwoordelijk voor het goede verloop van een aantal verplichte verrichtingen zoals het verwijderen van de ingewanden (het ontwijden) in het geval van grof vrij wild, de nodige hygiëne maatregelen, de juiste manier van vervoer, een staal name voor onderzoek op trichine (parasitaire rondwormen) en de identificatie van de karkassen.

Het gedode dier moet dan zo snel mogelijk worden vervoerd naar een "wildverwerkingsinrichting", dat is een inrichting waar het vrij wild en het vlees ervan klaargemaakt wordt om in de handel gebracht te worden. Wild dat aan een wildverwerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan het FAVV ter keuring worden aangeboden. De ontwijding van klein vrij wild gebeurt in de wildbewerkingsinrichting. De jager mag zijn jachtbuit of een deel ervan voor eigen consumptie behouden zonder controle maar dit is op zijn eigen risico.

Ook gekweekt wild wordt uiteraard gekeurd. Deze keuring komt in grote mate overeen met de keuring die landbouwhuisdieren ondergaan na slachting in een slachthuis.

Wordt ingevoerd wild ook gecontroleerd?

Ingevoerd wild moet aan dezelfde normen voldoen als Belgische producten, ongeacht de herkomst ervan. Dit geldt zowel voor vrij als voor gekweekt wild.

Dezelfde Europese reglementering is van toepassing in alle Lidstaten. Producten kunnen dus vrij verhandeld worden als de inrichtingen van waaruit ze komen over een erkenning beschikken in hun land van oorsprong.

Producten die afkomstig zijn van niet EG-landen moeten begeleid worden door een gezondheidscertificaat afgeleverd door de bevoegde diensten van het land van herkomst en worden steekproefsgewijs onderworpen aan een keuring aan de buitengrenzen van de EU.



Vlees van wild ... en hagel

Bij consumptie van vlees van wild is waakzaamheid geboden aangezien het hagel kan bevatten. Hagel in vlees afkomstig van de jacht kan een risico inhouden voor de tanden bij het kauwen. Hagel bevat echter ook lood, waarvan men soms sporen in het vlees kan terugvinden (omdat het hele hagelkorrels bevat of omdat een of meerdere hagelkorrels het vlees doorboorden). Dit lood vormt echter meestal geen reëel risico aangezien over het algemeen vlees van wild slechts af en toe geconsumeerd wordt. Regelmatige consumptie wordt daarentegen afgeraden, vooral aan kinderen en ouderen, in het bijzonder in families van jagers waar wild regelmatig op het menu staat.

Bewaring in de wildbewerkingsinrichting

Na aankomst in deze inrichting en na het verwijderen van de ingewanden bij het klein wild moet het wild worden gekoeld, zo kan het vlees besterven en malser en zachter worden. Wild moet zo vlug mogelijk afgekoeld worden tot 7° (voor grofwild) of 4° (voor klein wild). Goed om weten is ook dat het diepvriezen van wild goed is voor de voedselveiligheid.

Wat is "adellijk" wild?

Als het gedode dier met de ingewanden gedurende 10 à 14 dagen aan een temperatuur van 8 à 10°C heeft gehangen dan spreekt men van adellijk worden of "faisandage". Dit geeft een typische "adellijkheidsmaak" die dan weer moet worden afgezwakt door het marineren van het vlees. Omwille van de duidelijke risico's voor voedselintoxicatie wordt dit niet meer toegepast. Sommige jagers passen dit misschien nog toe voor de eigen consumptie, maar dit is dan volledig op eigen risico.

Het besterven

Vlees van pas geschoten wild is te stug om in de keuken te verwerken. Het moet rijpen, oftewel besterven om malser te worden. Dit duurt enkele dagen tot een week, in koelkast

of koele kelder bij een temperatuur van 2°C tot maximaal 7°C. Hoe kouder, hoe langer het vlees kan besterven. Dit besterven gaat gepaard met een bepaalde bacterie-ontwikkeling. Hoe langer het proces duurt, hoe malser het vlees wordt. Maar ook hoe sterker het vlees uiteindelijk gaat ruiken en smaken. Besterven mag geen bederven gaan worden. Hou het op drie dagen tot maximaal een week en zorg ervoor dat de temperatuur niet boven 7°C komt. Hazen en konijnen hoeven nog niet ontdarmd te zijn, grofwild moet wel zijn ontweid. Wild waarvan het darmpakket is beschadigd moet zo snel mogelijk worden ontweid. Dit wild is niet meer geschikt voor langdurige besterving.

Besterven mag niet worden verward met het adellijk laten worden (faisandage) van wild. Hiervoor laat men de dieren zonder de ingewanden te verwijderen gedurende 10 tot 14 dagen hangen bij 8 à 10°C. Tijdens deze rijpingsfase komt onder andere door de aanwezige darmflora een rottingsproces op gang, wat gepaard gaat met het malser worden van het vlees en de ontwikkeling van een sterke "adellijkheidsmaak" (haut goût).

Marineren, het vlees 24 tot 48 uur laten rusten in een mengeling van wijn, aromatische groenten en kruiden, wat olie en een zuur, moest deze sterke smaak wat verdoezelen. Omdat het adellijk laten worden bepaalde bacteriële en toxische risico's inhoudt, wordt deze praktijk vandaag nog maar zelden toegepast. Taaiere stukken marineren volstaat om het vlees wat malser te laten worden. De nieuwste trends schrijven echter eenvoudige bereidingen voor waarbij de natuurlijke smaak van het wild bewaard blijft.

De typische wildsmaak

Echt wild moet zijn eigen voedsel zoeken. Wilde dieren voeden zich met grassen, bladeren, bessen, voedsel dat ze in de natuur aantreffen naargelang de seizoenen en hun verplaatsingen. Hierdoor zal de smaak individuele verschillen vertonen binnen dezelfde soort.

Echt wild heeft meer lichaamsbeweging dan gekweekte dieren. Het vlees heeft daardoor een fijne vezelstructuur en is vetarm. Het zelfstandige bestaan van wild houdt in dat de eigen levenscyclus wordt gerespecteerd. Dit zorgt voor een meer aromatische smaakvorming in het vlees met een duidelijke invloed van het seizoen, de seksuele activiteit en de leeftijd.

Jagers beweren dat de typische wildsmaak ook een gevolg is van het schieten, waarbij er een minder goede uitbloeding is en de karkassen slechts zeer traag afkoelen. De smaak van wild wordt ten slotte ook in grote mate bepaald door de manier van verwerken. Net als het vlees van slachtdieren moet het vlees van wild besterven. Hierbij laat men het dier in zijn geheel, maar ontdaan van de ingewanden, gedurende 2 tot 3 dagen in een koelcel hangen. Het vlees krijgt hierdoor meer smaak en aroma en wordt malser en zachter. Het spreekt voor zich dat de hierboven opgesomde factoren niet of toch minder van toepassing zijn op gekweekte dieren. Kenners menen dan ook dat je echt wild van gekweekt wild kan onderscheiden op basis van de smaak. De doorsnee gebruiker blijkt het verschil echter vaak niet te proeven.

jachtkalender

Wildsoort

Jachtseizoen

Reebok	van 1 mei tot 15 september
Reegeit	van 1 januari tot 31 maart
Reekits	van 1 januari tot 31 maart
Edelhert	van 1 oktober tot 31 december
Damhert	van 1 oktober tot 31 december
Moeflon	van 1 oktober tot 30 september
Wild zwijn	van 1 augustus tot 15 juli
Patrijs	van 15 september tot 15 november
Haas	van 15 oktober tot 31 december
Fazanthen	van 15 oktober tot 31 december
Fazanhaan	van 15 oktober tot 31 januari
Wilde eend	van 15 augustus tot 31 januari
Grauwe gans	van 15 augustus tot 30 september
Canadese gans	van 15 augustus tot 31 maart
Konijn	van 15 augustus tot 28 februari
Houtduif	van 15 september tot 28 februari
Vos	van 15 oktober tot 28 februari



Edelhert

de heerser van het bos



Het indrukwekkende hert, de koning van het wild, staat synoniem voor grootsheid. De lagere stukken vlees zijn perfect voor een ragout of om langzaam te garen, maar bereid de edele stukjes niet te lang. Hertenkalf en hinde zijn nog delicatesse, dus ga hier voorzichtig te werk.

Herkomst en jachtplaatsen

Bijna in heel Europa: België, Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Hongarije (streek van het Balatonmeer), Polen (regio Gorzow), Engeland, Schotland en Spanje. Zwitserland (in de bergen van Graubünden) en Nieuw-Zeeland.

Het vlees

Is mooi donkerrood, roodbruin van kleur. Het vlees van een ree is het fijnst van smaak.

Het vlees van een jong edelhert is zeer mals. Na het eerste levensjaar spreekt men van spiesbok, het tweede jaar van gaffelbok. Daarna, al naargelang het aantal vertakkingen van het gewei, van zesender, achtender, enz.

De smaak

Hert is een van de meest uitgesproken soorten wild, met een krachtige, kruidige en wildrijke smaak. Hinde en hertenkalf zijn wat fijner in vleesstructuur, maar nog steeds aromatisch en kruidachtig.

Culinaire tips

Hert is donkerrood van kleur. Het wordt op dezelfde manier bereid als rundvlees en kan, als men dat wenst, saignant opgediend worden. Bak het vlees niet te lang, dan gaat de jus verloren.

Het vlees is botermals en mag na het braden vanbinnen best een beetje rosé blijven. Dan behoudt het vlees de sappigheid.

Garnituur: speel met texturen en serveer het hertenvlees met krokante groenten, zoals de ijspegelradijs.

De deelstukken

Rug (lendenstuk l carré)

Koteletjes met been, koteletjes met geschaapte rib (french racks), 10-ribs french rack, zadel (dubbele rug), zonder been (striploin) voor 1ste keus gebrad, médaillons, vlindersteaks, tournedos.

Filet puur (haasje l tenderloin)

In z'n geheel: nootjes, médaillons.

Voorbout (schouder)

Gebrad, opgerold schoudergebrad, goulash 90% van de schouders worden gebruikt voor goulash.

Achterbout (bil) fijner en sappiger dan de schouder.

Dikke bil (bovenbil), platte bil, heup kleinhoofd/ staartstuk, groothoofd (kogel): 1ste keus gebrad, biefstuk, steaks, brochettevlees, reepjes vlees.

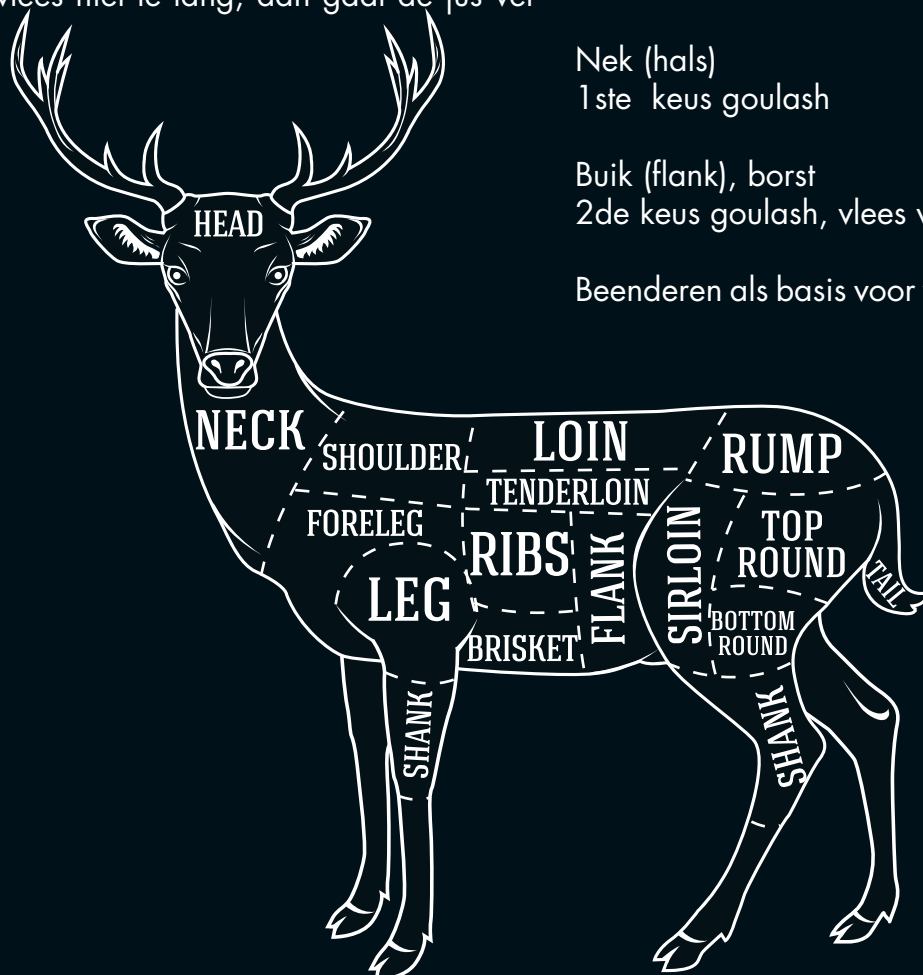
Nek (hals)

1ste keus goulash

Buik (flank), borst

2de keus goulash, vlees voor wildpastei

Beenderen als basis voor wildfond, wildbouillon.





Hertekalf filet met Grand-Veneursaus, boschampignons en aardappel torentje

Ingrediënten

Hertekalf filet
Wild karkassen
Boschampignons
Gerookt spek
Grote aardappelen
Bouquet garni
Aardappelpuree
Rode wijn
Puree van waterkers
Mirepoix van groenten
Aalbessen confituur

Bereiding

Hertekalf filet afbakken en kruiden. Wildfond maken. Pan van het vlees deglaceren en gezeefde wildfond toevoegen. Afsmaken met aalbessenconfituur scheutje azijn weinig room en binden. Champignons stoven en platte schijven aardappelen bakken in de pan. Aardappelpuree maken en waterkers puree maken.

Opbouw schotel

Vlees op schotel schikken met een weinig saus, daarnaast de champignons schikken. Schijven aardappelen met daarboven een laagje waterkerspuree. Opspuiten met aardappelpuree, kan ook afwisselend met wortelpuree gedaan worden.

Gesmolten aardappel met hertenfilet en savooikool

Ingrediënten

1 kg grote bloemige aardappelen
4 hertenfilets van 180 gr
100 gr spekjes
1/3 savooikool
2 dl lichte gevogeltefond
2 dl wildfond
1 el gehakte gember
1 kl fijngesneden tijmblaadjes
1 dl porto
8 jeneverbessen
10 gr zwarte chocolade
150 gr boter
Peper en zout

Bereiding

Spoel de geschilde aardappelen en haal er met een uitsteker rechthoeken uit, de ideale maat: 4 cm hoog en 3 cm breed. Zet de aardappelen onder met de gevogeltefond en laat de aardappelen garen. Laat tegen het einde van de gaartijd de fond, met de aardappelen erin, bijna droogkoken. Maak de kool schoon en snijd in fijne reepjes. Blancheer en spoel onder koud water. Zet de kool op met gember, de helft van de boter en de tijm. Kruid met zout en een beetje peper. Bak de spekjes en meng met de kool. Bak de hertenfilets saignant, haal ze uit de pan en kruid met peper en zout. Laat ze nog even rusten onder een stuk aluminiumfolie. Blus intussen de pan met de port, voeg de gebroken jeneverbessen toe en laat inkoken. Voeg de wildfond en de chocolade toe en laat inkoken tot sausdikte. Bak intussen de aardappelen crispy in de rest van de boter. Schik het vlees op warme borden, serveer de aardappelen en kool erlangs en lepel er jus rond.



Ree

Herkomst en jachtplaatsen

Vooral uit Europa afkomstig. 90% uit Hongarije (streek van het Balatonmeer) en Polen (regio Gorzow), 10% België.

Het vlees

Roodbruin vlees. Ree is één van de edelste en meest verfijnde vleessoorten. Het roodbruine vlees is zeer fijn en hoeft men niet te marinieren. Het vlees van oudere dieren wordt wel wat zachter door een marinade van rode wijn. Het vlees van de jonge ree wordt niet gemarineerd. De marinade zou de fijne smaak aantasten.

De smaak

Heerlijk smaakvol, zacht en sappig vlees. Men proeft de planten van het kreupelhout en het bos en de kruiden, die de ree dagelijks eet. De smaak is minder uitgesproken dan die van hert, wat het vlees toegankelijker en, in sommige opzichten, subtieler maakt

Culinaire tips

Meer dan ander wild moet ree langzaam garen. Bij lage temperaturen komen de aroma's vrij. Laat dat je er niet van weerhouden om de minder zachte stukken als een stoofpotje te bereiden.

Ree past ook perfect in een tajine met zurig fruit en kruiden. Dien het gestoofde vlees op met knapperige of zelfs rauwe groenten, opgewerkt met een aromatische azijn. Zo komt het kruidige karakter van de ree helemaal tot zijn recht.

Vaak worden ook zoete accenten gebruikt, vooral vruchten, maar het zijn vooral de bittere en zure toetsen die het vlees prima laten smaken: jeneverbessen, witloof maar ook selderij en de vele noten en hazelnoten.

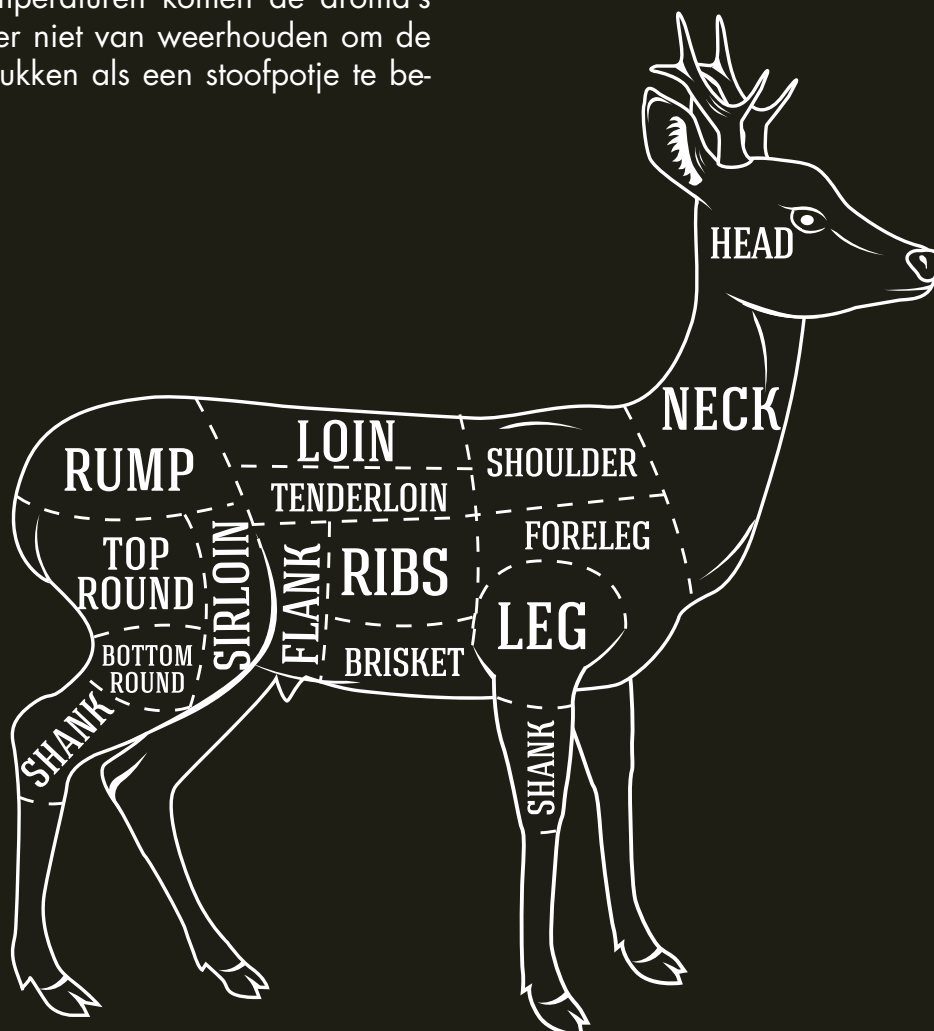
Je kan ree prima met bruin bier bereiden. Giet het niet te vroeg (zo verdoezel je de smaak) of te laat (anders verdampt de alcohol niet helemaal) bij de bereiding.

Inspirerende combinaties kruiden: ree past goed bij de pikante toetsen van salie, verwerkt in een boterbasis of als volledig blad behouden. Kardemom geeft dan weer een exotische en originele afwerking.

Garnituur: girollepadestoel en reevlees lijken voor elkaar gemaakt in het herfstseizoen.

De deelstukken

Zoals bij het hert: reerug, reeilet, reebout met been, ree schouder met been.





Filet van reebok met rode biet, kiwibes en ganzenlever

Ingrediënten

Filet van reebok 80 gr pp.
2 rode kiwibessen
1 gekookte biet
20 gr ganzenleverpasta
Wildfond
Frambozenazijn
Fruitpeper met bosvruchten
Hazelnotjes

Bereiding

De rode biet koken in gezouten water met de schil. Naargelang de grootte al dente gaarkoken en op het laatste moment wat frambozen-azijn toevoegen en laten afkoelen in het vocht. Wanneer deze is afgekoeld de biet schillen en in perfecte blokjes snijden. De afsnijdsels mixen tot puree met wat suiker en frambozenazijn en zeven. De kiwibessen in partjes snijden (4) en bewaren. Daarna ganzenleverpasta in de gewenste vorm snijden. Tenslotte het vlees kruiden met peper en zout en de fruitpeper en aankleuren in een pan met olijfolie en verder garen gedurende een 5-tal minuten in een oven van 170° tot we bakwijze rosé bekomen. De wildfond samen met wat frambozenazijn laten inkoken tot sausdikte. Afwerken met wat fijngehakte hazelnotjes.

Reefilet met boschampignons en porto

Ingrediënten

2.5 dl wildfond
½ kg bospaddenstoelen
600 gr ree filet
2 dl porto
2 dl water
boter
2 tenen knoflook
2 sjalotten
2 dl room
100 gr spekblokjes

Bereiding

Haal de ree zeker een uur op voorhand uit de koelkast. Zo komt het vlees op kamertemperatuur. Smelt boter in een pan. Bak de ree eventjes aan beide kanten aan in de gesmolten boter. Kleur goed aan. Bak de versneden teentjes look en de sjalot in een andere pan. Doe er de spekblokjes en de versneden bospaddenstoelen bij. Haal de ree uit de pan. Hou warm onder aluminiumfolie. Blus de pan met de porto en het water en voeg er een koffielepel wildbouillon aan toe. Laat het geheel even inkoken. Doe er nu nog een beetje room bij en laat nog even opkoken eventueel een mespuntje echte boter onder se saus voor de mooie kleur. Serveer de ree met de champignons en de saus.

Lekker met amandel of hazelnoot kroketjes, veenbessen of een appeltje uit de oven.

Wildstoverij van ree

Ingrediënten

1 kg ragout van ree
280 gr aalbessenconfituur
4 stronkjes witloof, gesnipperd maar niet te klein
500 cl wild fond
250 gr zilveruitjes
280 gr veenbessen
Peper en zout
Bruine roux
Tijm en laurier

Bereiding

Bestrooi het vlees met peper van de molen. Verhit olijfolie en boter in een braadpan en schroei het vlees snel dicht. Haal uit de pan en hou apart, stoof het witloof en de zilveruitjes mooi glazig aan in de pan en hou apart. Blus de pan met het wildfond en giet bij het wild vlees samen met de tijm en laurier. Zet op een zacht vuurtje voor ongeveer 50 min. Voeg na 40 min. het witloof, de zilveruitjes en de veenbessen toe en laat nog ongeveer 20 min. afgedekt zachtjes stoven. Nadien binden, de aalbessenconfituur toevoegen en eventueel bij kruiden naar smaak. Lekker in combinatie met een gepocheerd appeltje, witloof en kroketjes.

Wild zwijn



Herkomst en jachtplaatsen

België (vooral Ardennen), Frankrijk, Duitsland, Hongarije, Polen (bossen van de regio Poznan). Ze zijn niet aanwezig in Engeland en Schotland.

Het vlees

Blank roze. Everzwijn wordt net zoals varkensvlees in porties verhandeld. Het beste vlees wordt geleverd door jonge dieren. De everzwijnen (tot 6 maanden) of de 'overlopers' (éénjarige zwijnen) hebben lekker mals vlees. Bij oudere dieren moet men evenwel opletten, want hun vlees kan taai zijn. Jonge wilde zwijnen en overlopers kunnen op dezelfde wijze als hert en ree worden bereid.

De smaak

Zeer uitgesproken, gekenmerkt door humus en knollen. De smaak van everzwijn is onmogelijk te evenaren. Met zijn snuit spoort het everzwijn zijn voedsel op en graaft het uit. Naast planten staan ook mieren, insecten en soms zelfs kikkers op het menu. Deze verscheidenheid zorgt voor vlees dat authentiek, puur en zacht smaakt.

Culinaire tips

De meest geschikte stukken zijn de rug en de achterbouten. Het vlees kan heel goed bereid worden bij lage temperaturen. Wanneer het lang genoeg heeft gemarineerd bij oudere dieren en je het nadien gaart in een oven op minder dan 90°C, komen de subtiele smaken van dit lekkere vlees uitstekend tot hun recht.

Het vlees van jonge wilde zwijnen hoeft niet gemarineerd te worden. Het is zelfs niet nodig om jong everzwijn te larderen omdat het genoeg eigen vetstoffen heeft. Oudere dieren kunnen best gemarineerd worden. Ze worden vooral gebruikt in goulash of ragouts.

Dit typisch wildvlees heeft een iets hoger vetgehalte dan reevlees. Het is daarentegen wel magerder dan varkensvlees. Everzwijn is rijk aan eiwitten. Geroosterd everzwijn wordt rosé opgediend. Stukken zoals koteletten, rugfilet of tournedos laat je best niet te lang garen. Stoofstukken daarentegen zijn uiteraard perfect voor een goulash of ragout of geschikt als basis voor vullingen en wildfonds.

Omdat de smaak van everzwijn zo krachtig is, kan het vlees perfect gecombineerd worden met exotische en pittige ingrediënten. Everzwijn in een curry is een aangename verrassing.

Garnituur: everzwijn krijgt een exotische toets als je het bereidt met bakbanaan, gefrituurd of als chips, zoals een traditioneel Afrikaanse 'aloko'.

De deelstukken

Rug (lendenstuk / carré)

Koteletten met been, zadel (dubbele rug), zonder been voor 1ste keus filetgebraad, medallions, steaks, tournedos.

Filet puur (haasje)

In z'n geheel, médaillons.

Voorbout (schouder)

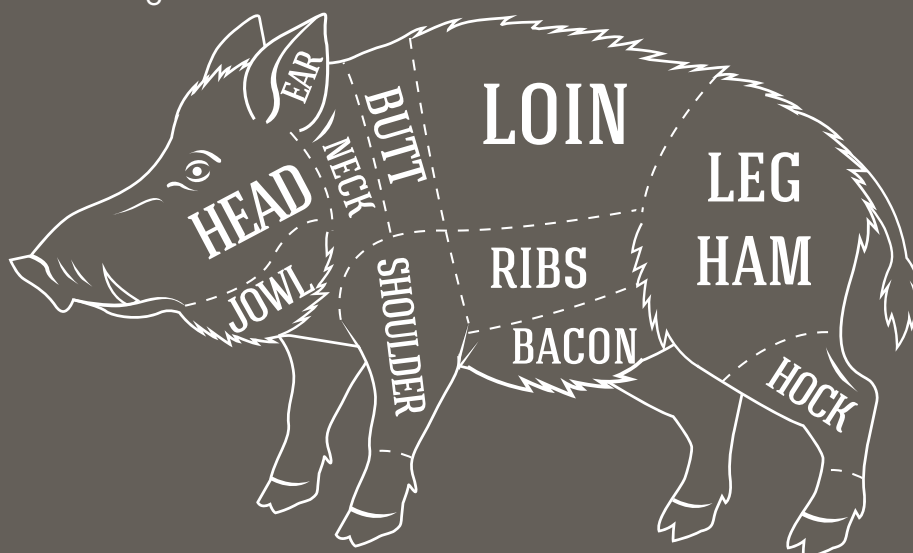
Gebraad, opgerold schoudergebraad, goulash.

Achterbout (bil)

Dikke bil (bovenbil), platte bil, heup (kleinhoofd/staartstuk), groothoofd (kogel) ideaal voor 1ste keus gebrad, biefstuk, steaks, brochettevlees, reepjes vlees.

Buik (flank), nek en borst

Zonder been voor patébereidingen of 2de keus goulash (stoofvlees).





Stoofpotje van everzwijn met pastinaak, pommes duchesse en vijg

Ingrediënten

1 kg stoofvlees van everzwijn
250 gr pastinaak
2 gele wortelen
2 oranje wortelen
1 ajuin
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
75 cl rode wijn
Peper en zout
2 sneetjes peperkoek
2 el bloem
2 el rode bessen gelei of aalbessen
1 klontje echte boter
1 scheutje olie
4 verse vijgen
200 gr veenbessen
2 el suiker
6 jeneverbessen
500 ml bruine of wildfond

Voor de pommes duchesse:

800 g aardappelen
2 eidooiers
1 klontje boter
Peper en zout
1 mespunt muskaatnoot

Bereiding

Laat het vlees min 4 u marineren in de rode wijn. Giet af en vang de wijn op. Snij de ajuin fijn. Schil en snij de pastinaak en wortels in stukken. Bak het vlees aan in een klontje boter met een scheutje olie. Kruid aan en laat mooi kleuren. Voeg de ajuin en andere groenten toe. Bak mee aan. Bestrooi met bloem. Roer goed tot de bloem gemengd is. Voeg jeneverbessen, laurier en tijm toe. Laat de wijn apart opkoken. Voeg twee eetlepels gelei toe aan het vlees. Blus het vlees en de groenten met bruine of wild fond. Voeg de sneetjes peperkoek toe aan het vlees. Zeef de opgekookte wijn en giet bij de stoofpot. Laat +/- 60 minuten verder pruttelen onder deksel. Verwarm de oven voor op 200°C. Stoom de aardappelen gaar. Doe de veenbessen in een kookpot met twee eetlepels suiker. Laat op een

zacht vuurtje opwarmen. Stamp de aardappelen met twee eidooiers en een klontje boter tot puree. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Doe in een spuitzak. Smeer een ovenschaal in met boter. Spuit de puree in de ovenschaal. Bak 15 minuten af in de oven. Snij een kruisje in de onderkant en bovenkant van de vijgen. Smeer een ovenschaal in met boter. Leg in de ovenschaal. Steek de vijgen vijf minuten in de voorverwarmde oven.

Ragout van everzwijn

Ingrediënten

1 kg ragout van everzwijn
280 gr aalbessenconfituur
4 sjalotten in lange stukken gesneden
400 gr wortelringen
2 stukken witloof grof gesneden
2 dl rode wijn
500 cl wild fond "
250 gr champignons
Bruine roux
Tijm
Laurier
Peper en zout

Bereiding

Marineer het vlees gedurende 12 uur in de rode wijn met laurier, tijm en wortel. Bestrooi het uitgelekte vlees met peper van de molen. Verhit olijfolie en boter in een braadpan en schroeï het vlees snel dicht. Haal uit de pan en hou apart. Stoof de sjalotten mooi glazig aan en voeg de worteltjes toe. Laat 10 min. zacht stoven en blus met wildfond. Bak de champignons en het witloof apart mooi glazig en blus met de wildfond. Giet de groenten in een vergiet en voeg het bakvocht, de marinade en de rest van de rode wijn bij het vlees. Zet op een zacht vuurtje voor ongeveer 1u30 onder deksel. Voeg na 1u15 alle groenten toe en laat ongeveer 15min. afgedekt zachtjes stoven.

Eens klaar, bind met de roux, de aalbessenconfituur toevoegen en eventueel bij kruiden naar smaak.

Lekker met gepocheerde appeltjes, veenbessen, stukje gebakken witloof of spruitjes.

Lekker met kroketjes, gebakken aardappeltjes of gratin.

Haas



Herkomst en jachtplaatsen

Belgische polders, Engeland, Argentinië (provincie Buenos Aires). Sneeuwhaas en de Alpen-sneeuwhaas zijn vooral in Noord-Europa populair.

Het vlees

Als de ronde zwarte vlek op de oren makkelijk in te scheuren is, betekent dit dat het een jonge haas is. Bij oudere dieren gaat het moeilijker of helemaal niet. Bij jonge hazen kan het borstbeen makkelijk ingedrukt worden. Hazen die net dood zijn, hebben heldere ogen. Ze worden na een paar dagen glazig en drogen geheel uit als de haas 8 dagen dood is. Het vlees van jonge hazen is mals; de oudere zijn meestal droog. Hazen moeten ongevuld aan de poten worden opgehangen, maar men moet ze niet laten faisanderen (adellijk worden).

We onderscheiden heihazen, duinhazen en kleihazen. De heihaas levert het fijnste vlees, het vlees van de kleihaas is in verhouding tot de heihaas minder fijn. De heihaas heeft een mooie gevulde rug, kleihazen zijn het zwaarst en hebben enigszins donker vlees.

De smaak

Haas is wild met een sterke smaak, een echte smaakbom, dat is zeker. Zijn voeding heeft een grote invloed op de smaak van het vlees, dat accenten van bloemen kan hebben, maar ook naar turf kan smaken.

Culinaire tips

Haas kan perfect rosé geserveerd worden en past heel goed bij kruiden en specerijen. Je kan het vlees als een tandoori bereiden, gemarineerd en vervolgens op de barbecue met deksel (Greenegg-BBQ). Haas gaat heel goed samen met typische smaken als kruidnagel, komijn of zwarte olijven.

Hazenrug, met been, wordt het vaakst gegeten. Maar alle stukjes zijn heerlijk. De bouten smaken net zo lekker in een marinade als gekonfijt. Een geliefd gerecht van haas is hazenpeper.

Voor sommige bereidingen zoals hazebout en -rug van oudere hazen wordt deze gepikeerd of gebardeerd om het uitdrogen te vermijden. Het is wel raadzaam om de dieren van hun pezen te ontdoen. Bij oudere dieren is een marinade van wijn sterk aan te bevelen. Bouten hebben altijd langer nodig dan de rug. Versnijdt de haas daarom op voorhand.

Jonge hazen hoeft men niet op te hangen, ze kunnen zo worden gebraden en oudere dieren (2 jaar of ouder) moet men wel ophangen.

Haas kan perfect gecombineerd worden met krachtigere smaken en zelfs cacao, bv. stoofpotje. Een explosieve combinatie.

Inspirerende combinaties kruiden: haas is een aromatisch stukje vlees dat houdt van zonnige noten, zoals oregano. Of speel de contrasten uit en experimenteer met kaneel.

Garnituur: haas combineert mooi met fruit. Klassiek gebeurt dat met pruimen, durvers gaan voor braambessen.

De deelstukken

Rugstuk

Vers of gemarineerd met of zonder been. Zonder been voor nootjes en hazenbiefstukjes.

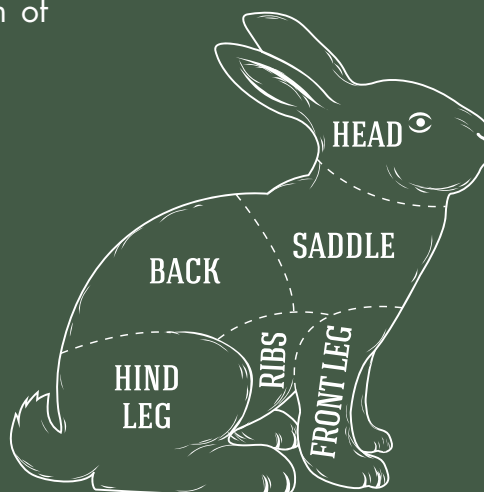
Bout

Met been: 1ste keus gebraden stuk, hazenpeper. Zonder been: 1ste keus goulash voor stoofpot.

Nek en borst

Voor patévlees.

Beenderen voor wildfond - en bouillon.





Haas van bij ons met een sausje van rode wijn

Ingrediënten

4 hazenruggen
30 gr boter om de karkassen aan te stoven
30 gr boter om de saus op te werken
30 gr boter om de hazenfilets te bakken
2 dl rode wijn
1 ui
1 kruidnagel
1 blaadje laurier
1 takje tijm
1 teentje look
2 el veenbessen
50 ml water + 50 gr suiker
2 dl kalfsfond
100 gr ganzenvet
6 middelgrote aardappelen
Gemalen peper en zout
1/4 kg spruiten

Bereiding

Snijd de filets van de rug. Stoof de karkassen aan in een weinig boter en blus af met de rode wijn. Voeg er fijngesneden ui aan toe, de kruidnagel, tijm en laurier en fijgesnipperde look. Overgiet met de kalfsfond. Laat alles 1 uur sudderen. Zeef het mengsel. Werk de saus op met peper en zout en een paar klontjes koude boter. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke schijven van ongeveer 2 centimeter en steek er met een vormpje cirkeltjes uit. Plaats ze allemaal in een schaal en overgiet met gesmolten ganzenvet. Kruid af met peper en zout. Bak de aardappelen gedurende 25 min. in de oven (200°C). Doe het water en de suiker in een pannetje en gaar de veenbessen gedurende 10 min. Maak de spruitjes schoon, trek de blaadjes uiteen en blancheer ze kort in kokend water. Haal uit en laat schrikken in ijswater zodat de groene kleur behouden blijft. Laat een klontje boter hazelnootbruin worden en korst de filets mooi bruin, kruid met peper en zout. Laat ze nog even bakken, aan elke kant 1,5 minuut. Haal de filets uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Dresseer: schik de filets op het bord. Schik er de aardappeltjes bij, samen met de spruitenblaadjes die gevuld zijn met de veenbessen. Werk af met de saus.

Hazenrug fine champagne

Ingrediënten

2 hazenruggen panklaar
Boter
500 gr champignons evt. Paris Blonde
Cognac
125 ml wildfond
Peper en zout
Room

Bereiding

Warm de oven voor op 200°C. Kruid de hazenruggen met peper en zout en bak ze aan beide zijden mooi bruin in de pan. Leg de hazenrug in een braadslede en dek af met aluminiumfolie. Verder garen in de oven op 175°C gedurende 8 tot 12 min "rosé". Giet het vet uit de pan en bak de champignons mooi bruin in boter. Blus met een scheutje cognac en de wildfond en voeg de room toe. Laat de saus 5 min op een zacht vuur inkoken. Binden met roux en afkruiden met peper en zout.

Gemarineerde haas met spek-blokjes en veenbessen saus

Ingrediënten

Haas in stukken
Boter
250 gr gerookt spek
Veenbessen
Peper en zout
Voor de marinade: rode wijn, ajuin, laurierblad, takje tijm, rozemarijn, 5 jeneverbessen, 10 peperbollen, glaasje cognac

Bereiding

De haas 24 uur marineren in frigo. Haas uit de marinade halen en de marinade zeven. Vlees afbakken in de boter en daarna in een grotere pot doen. In de braadpan wat water toevoegen en aanbaksel losroeren en bij het vlees doen. In dezelfde pan 250 gr gerookt spek aanbakken en bij het vlees doen. De gezeefde marinade bij het vlees doen eventueel wat water bijdoen tot het vlees onder staat. 1 doosje veenbessen toevoegen. Zachtjes laten stoven tot de haas gaar is. Het vlees uit de saus halen en de saus eventueel bij kruiden met zout en peper. De saus binden met maïzena of een ander bindmiddel.

A photograph of a colorful pheasant standing in a forest. The bird has a red head, a blue neck, and a body with intricate patterns of red, yellow, and brown. It is positioned in the lower right quadrant of the frame, facing left. The background consists of several tree trunks and a forest floor covered in dry leaves and twigs. The lighting is soft and natural, highlighting the bird's vibrant colors against the darker forest setting.

Fazant

Herkomst en jachtplaatsen

Heel Europa.

Het vlees

Lichtbruin. Als je het vel opzij duwt, moet het vlees eronder een donkere, wat paarse schijn hebben. Goedkope wilde fazanten bestaan niet! De fijne structuur is lekkerder dan die van gekweekt gevogelte.

Fazanten moeten een paar dagen hangen in een droge koele ruimte voor ze geplukt worden. Hierdoor krijgt de fazant "wildsmaak" of "adelijkheid". De fazant is een vlezige vogel voor zijn afmetingen, het meeste vlees zit op de borst. Het is niet nodig om het vlees voor het bereiden te wassen, het wordt zelfs afgeraden.

De smaak

Een verfijnde, aromatische smaak, afkomstig van de wilde planten en zaden, waardoor hij kruidig gaat smaken, met een accent van varens. Het vlees van een hen is even sterk van smaak als van een haan, even zacht.

Culinaire tips

Een echte wildtopper met delicaat vlees met een fijne smaak. Een druivenblad over de borst verhindert het uitdrogen van het tere borstvlees. Fazant bak je eerst even aan op het vuur en plaats je dan in een matig warme oven voor zo'n 35 minuten, afhankelijk van het gewicht van de vogel. Overgiet tijdens het bakken regelmatig met braadvocht. Het vlees mag wel niet meer rosé zijn. De bouten kan je konfijten in ganzenvet. Serveren op een toast.

Een bereiding bij heel lage temperaturen, tussen 60 en 80°C, zorgt ervoor dat het vlees mals blijft. Zo krijg je het beste resultaat.

Braden van de fazant kan zowel in de oven of aan het spit. Het vlees wordt ook gebruikt voor ragouts, terrines, pasteien en andere koude gerechten. Oudere fazanten kunnen worden gemarineerd en gesmoord.

Reken op één hen voor 2 personen en op een haan voor 3 personen.

Net als gedomesticeerd gevogelte moet de fazant à point bereid worden. Je kan hem stoven of met saus bereiden, maar hij kan ook gestoomd of in een papillot klaargemaakt worden. Waar je ook voor kiest, het vlees is altijd heel zacht. Hennen zijn iets goedkoper dan hanen.

De regel is dat een hen gebruikt wordt in een restaurant in een menu voor 2 personen en een haan aan de kaart voor 2 personen (geen voorgerecht).

Kruiden: jeneverbessen schenken een zacht parfum aan fazantenvlees. Een toets van vanille zorgt voor een verrassend accent.

Garnituur: fazant komt verrassend tot zijn recht in een 'surf & turf'-bereiding. Denk aan het jodium van oesters of het fijne vlees van rivierkreeftjes.

De deelstukken

Panklaar met spek en druivenblad.

Zonder been of gefileerd: suprême (dubbel borstfilet met of zonder vel).

Enkele borst(filet): met of zonder vel.

Bouten (billen): met of zonder vel.





Gevulde fazant

Warm de oven voor op 220°C. Wrijf het gevuld gevogelte in met overvloedig olijfolie, peper, zout en evt. gevogelte kruiden en bak gedurende 10 min. af op 220°C. Laat de temperatuur zakken naar 200°C en bak vervolgens nog 10 min. op 200°C. Voeg grof gesneden wortel, ui, selder, tijm en laurier toe. Dek het gevogelte vervolgens af met alu en bak verder in de oven op 180°C gedurende 1 u 20 elke 20 min. arroseren met fond.

Deze bereidingswijze kan ook toegepast worden voor een gevuld parelhoen of kip.

Voor een lekkere saus met champignons
Bak een mengeling van wilde boschampignons in kleine porties in de pan. Laat de champignons uitlekken in een zeef en bewaar het champignonvocht. Wanneer het gevogelte klaar is haal uit de braadpan dek af met alu en houw warm in een warme oven op 90°C. Giet het vet weg en deglaceer de braadpan met de wild of bruine fond en laat vervolgens 1/3de inkoken. Zeef het braadvocht, voeg het vocht van de champignons toe en een scheutje room naar wens. Laat niet meer koken. Bind met roux (Knorr Express) en goed afkruiden met peper en zout.

Fazant met wilde champignons

Ingrediënten

3 fazantenfilets +/- 650g mooi opgebonden met spek
250 ml wildfond
500 gr wilde champignonmengeling
200 ml room
1 sjalot
1/2 wortel
2 stengels selder
Bruine roux
Boter
Tijm
Laurier
Peper en zout

Bereiding

We werken in twee tijden voor deze bereiding: het bereiden van de fazantenfilet en het bereiden van de saus. Kleur de fazantenfilet mooi bruin aan in boter en voeg de grof gesneden selder, sjalot en wortel toe. Wanneer deze voldoende kleur (5 min) hebben, voegen we tijm, laurier en een scheutje wildfond toe. Laat op een zacht vuur stoven onder deksel gedurende +/- 40 min. Elke 10 min de fazantenfilets oversauzen met het bakvocht. Wanneer de fazantenfilets klaar zijn, houden we ze op een schaal onder aluminiumfolie warm in een voorverwarmde oven op 90°C. Het bakvocht gieten we weg en we DEGLACEREN onze pan met de rest van de wildfond. We bakken onze champignonmengeling mooi bruin aan en blussen met de déglacéage van de fazant. Laat 5 min zacht inkoken en voeg de room toe en laat terug 5 min inkoken. Vervolgens goed kruiden en binden met bruine roux. Haal de filets uit de oven, schuin snijden en oversauzen.

Tip

Déglaceren: vocht aan een braadpan toevoegen en dit om het aanbaksel los te koken. Deze handeling heet déglaceren. Het resultaat is de déglacéage.

Suggesties

Lekker met kroketjes, gebakken aardappeltjes of gratin.

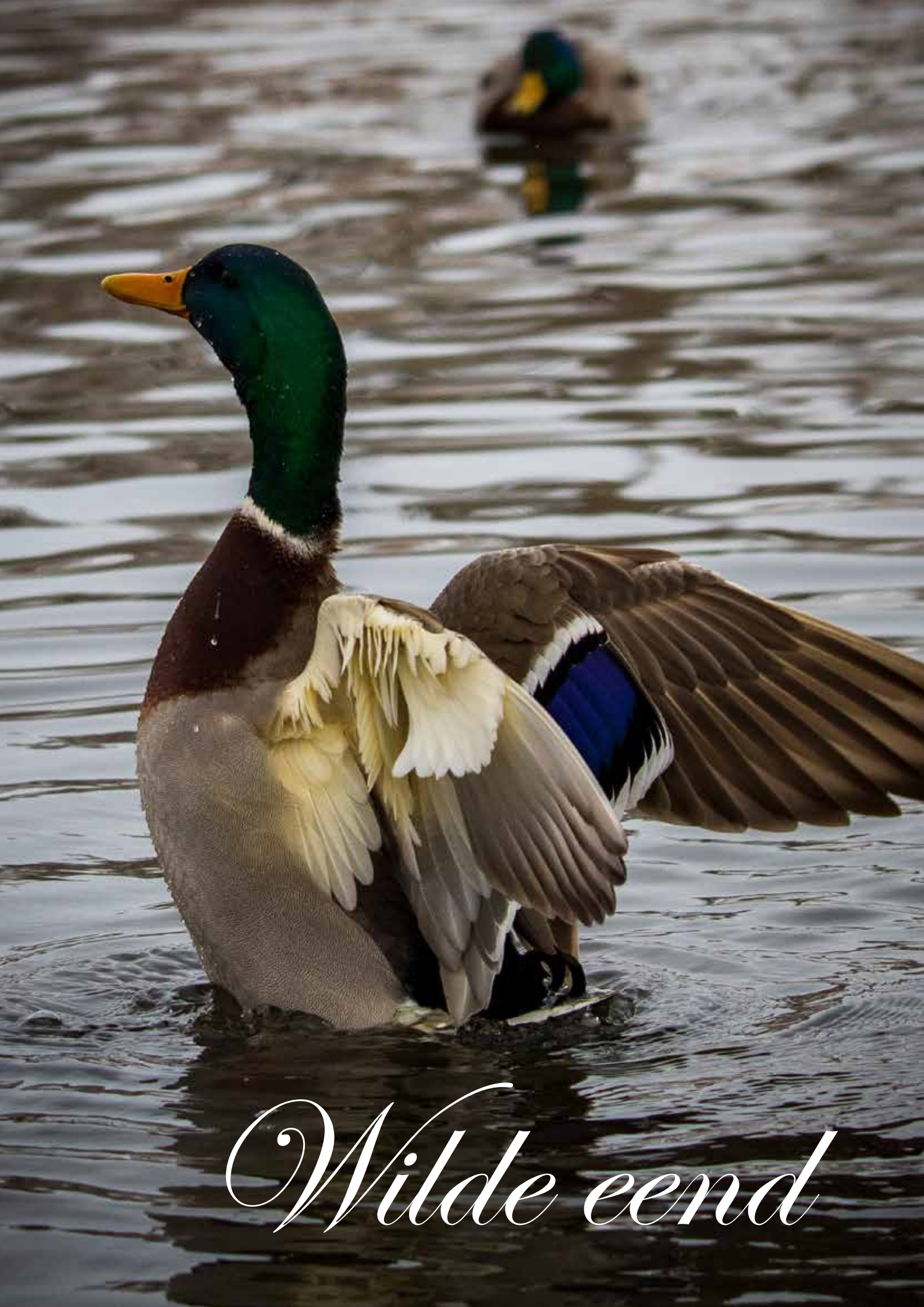
Fazant à la crème met witlof

Ingrediënten

3 fazantenfilets ca. 330 gr per filet
250 cl room
1 potje wildfond
8 stronkjes witlof
1/4 ajuin
1 selderstengel
1 wortel grof gesneden
Tijm en laurier

Bereiding

Kleur de fazantjes even aan gedurende 2 min., neem ze uit de pot en stoof de grof gesneden groentjes aan. Leg de fazantenfilets op de groentjes en voeg een weinig wildfond, tijm en laurier toe. 30 à 35 min. zachtjes onder een deksel laten stoven. Stoof het witlof. Na het stoven, het kookvocht van het witlof aan de fazantjes toevoegen. Wanneer de fazanten gaar zijn, ze apart warm houden in alu. De rest van de wildfond in de pot bijgieten en alles 5 min. laten inkoken. De saus zeven en binden met roux. Afsmaken met cognac, peper en zout. Serveren met gratin aardappeltjes of kroketjes en waterkers.



Wilde eend

Herkomst en jachtplaatsen

Nederland (waterland bij uitstek), België, Frankrijk, Engeland en Tsjechië.

Het vlees

Dieprood, roodbruin en vrij mager.

De smaak

De smaak van wilde eend is uitgesproken en duidelijk wild. Het vlees heeft een mooie structuur en valt niet uiteen. Het leven in de vrije natuur en de rijke voeding – met vooral planten en kleine waterdieren – geven het een bijzondere kruidige smaak. Het donkere vlees van de wilde eend smaakt sterker dan dat van de tamme eend en is ook steviger. Die smaak kan je versterken door witte wijn, port en/of gevogeltebouillon toe te voegen, dat houdt meteen ook het vlees sappig. Heel toegankelijk voor iemand die nog niet veel wild gegeten heeft.

Culinaire tips

Eend is het waterwild bij uitstek. Het vlees kan gebraden worden, maar ook gemarineerd of bereid in een ragout. De bereidingstijd van een denborst(filet) is korter.

De braadtijd van een wilde eend is afhankelijk van de leeftijd en grootte.

Wilde eend heeft een korte bereidingstijd. Serveer het vlees bij voorkeur rosé, zodat het niet uitdroogt.

Jonge eenden laten zich goed bereiden voor warme en koude gerechten. Oudere dieren zijn wat tranig en lenen zich beter om te smoren of om er een "salmis" (bereiding als ragout) van te maken.

Bouten (billen) en borstfilets horen niet samen in dezelfde pot. Hun gaartijd is namelijk totaal verschillend. Haal de billen af, konfijt ze en geef ze apart bij de filets.

Van wilde eend kunt u ook een heerlijke stoofschotel maken, en alle gerechten voor tamme eend kunnen ook voor wilde eend.

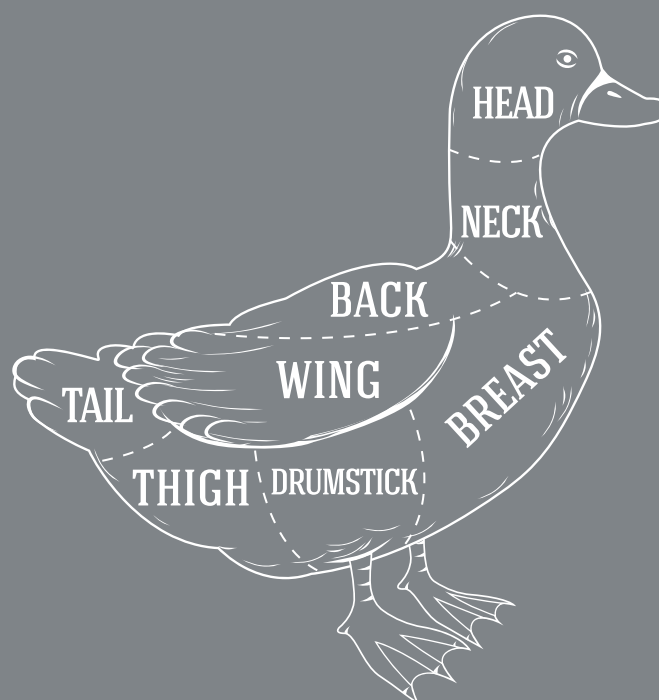
Reken op één eend voor twee personen.

De deelstukken

Borst zonder been: supreme (dubbele borstfilet) met vel of enkele borstfilet met vel (magret de canard).

Bouten met vel.

Baronet: borst(filet) en bil.





Eend met chutney van tomaat en appel

Ingrediënten

4 ontvelde tomaten
4 appels
1 ui
Scheutje olijfolie
2 steranijs
1 kaneelstokje
2 el bruine suiker
1 el wijnazijn
1 eendefilet met vel
Peper en zout

Bereiding

Maak de chutney. Snijd de tomaten in gelijke blokjes, schil de appels en versnijdt in gelijkmatige stukjes. Pel de ui en snijdt in reepjes. Verhit de olijfolie en voeg de tomaten, appels en ui toe. Aromatiseer met steranijs en kaneel en voeg de suiker toe. Voeg nu ook de wijnazijn toe en laat alles op een laag vuur sudderen. Voor de eend: snijdt de velkant van de eendefilet kruislings in. Verhit een pan en leg de eendenborst met de velkant in de pan (extra vetstof is niet nodig, velkant smelt uit). Laat de velkant korsten en keer om. Bak verder af in de oven: 6 min - 200 °C. Kruid met peper en zout. Haal uit de oven en laat even rusten. Schik de chutney in een cirkel op het bord en leg erbovenop enkele sneetjes eendenborst, mooi rosé gebakken.

Risotto van aardappel en erwtjes met gerookte eendenfilet

Ingrediënten

6 grote vastkokende aardappelen (elk 150 gr)
200 gr gerookte eendenfilet
200 gr erwten
200 gr gemengde wilde champignons
1 handjevol gedroogde champignons
1 sjalot
150 gr geraspte kaas, type Chimay oud
5 dl droge witte wijn
1,5 l kippenbouillon
50 gr gezouten boter
2 el gehakte rozemarijn
2 teentjes knoflook
Peper en zout

Bereiding

Week de gedroogde champignons in lauw water. Bak de gehakte sjalot en look in wat boter op een matig vuur. Snijd de geschildte aardappelen in dobbelsteentjes van 0,5 cm op 0,5 cm en voeg ze toe aan de sjalot en look. Laat nog enkele min. bakken. Voeg de witte wijn, de rozemarijn en de gedroogde champignons toe. Laat eventjes inkoken. Giet geleidelijk aan de bouillon erbij zodat de aardappelen deze kunnen absorberen. Voeg de erwtjes toe wanneer het merendeel van de bouillon is opgenomen door de aardappelen. Kruid met peper en zout. Voeg de geraspte kaas toe als de bouillon geabsorbeerd is en kruid eventueel bij met peper en zout. Bak ondertussen de wilde champignons in wat boter. Serveer de aardappelrisotto met wat champignons en werk af met enkele sneden gerookte eendenfilet.

Dragonaardappeltjes met eend en porto

Ingrediënten

500 gr bloemige aardappelen
½ bussel dragon
50 gr gezouten boter
2 eendenfilets
1 dl porto
1 dl gevogeltebouillon

1 dl room
150 gr kerstomaatjes
peper en zout

Bereiding

Schil de aardappelen en prik ze met een vork. Schroeï de eend dicht op een hoog vuur. Begin met de velkant en draai om na ongeveer 3 minuten. Zet het vuur lager en kruid met peper en zout. Bak de eend rosé. Haal de eend uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie. Blus de pan met porto, bouillon en room. Laat inkoken tot je een gladde saus bekomt. Gaar ondertussen de aardappelen in de microgolfoven gedurende 8 minuten. Plet de aardappelen met een vork. Hak de dragon en meng deze samen met de boter onder de aardappelen. Snijd de kerstomaatjes fijn en meng door de saus. Snijd de eend en serveer met groentjes naar keuze.

Eendenborst met groene pepersaus

Ingrediënten

3 eendenborst filets
100 gr boter
1 eetlepel groene peper
Bruine fond, een scheutje cognac
Honing
Gekookte ham
Sjalotten
Grote champignons

Bereiding

De eendenborst afbakken, langs beide zijden en kruiden, uit de pan nemen en deglaceren met cognac. De bruine fond toevoegen evenals de uitgelekte groene pepers. De saus afkruiden en bij binden. Gevulde champignons: grote champignons de stengel uithalen en fijnsnijden. Stoven met sjalotten. Kruiden met peper & zout en fijngesneden gekookte ham toevoegen. Op het laatste moment de room toevoegen en laten stoven tot gepaste dikte. De champignons opvullen en een weinig gemalen kaas op strooien. Wortelpuree: ½ wortelen + ½ aardappelen samen laten gaarkoken. Dit alles door de passevite draaien. Geheel zo droog mogelijk houden en afsmaken met peper en zout.

Herkomst en jachtplaatsen

In heel Europa; Engeland, Frankrijk, Spanje.

Het vlees

Blanke kleur, zacht vlees, dat licht houtachtig smaakt. De geur en de kleur van het vlees zijn een aanduiding voor de mate van wild zijn. Wilde exemplaren hebben donkerder borstvlees en grijze poten. Roodpootpatrijzen zijn bijna altijd gekweekt en een tijdje uitgezet in de natuur. Ze hebben rozig vlees.

De smaak

Het vlees bij uitstek voor fijnproevers, dat afhankelijk van de voeding varieert van smaak. Die wordt vooral gekenmerkt door planten, met hier en daar een toets van hout en noten. Mals, zacht en delicaat vlees. Roodpootpatrijzen worden zeer veel verkocht en zijn zeer lekker, de smaak is vergelijkbaar met deze van fazant maar is lichter, fijner van smaak. Grijspoten, echt wilde, zijn prijzig, maar hun smaak is formidabel.

Culinaire tips

De borstfilets van allebei bedekt men best met een druivenblad of plakje spek om uitdrogen te voorkomen. Hou de bereidingstijd kort en bedruip bijna constant, want de kleine vogels drogen snel uit.

Kies voor een lage temperatuur en een lange gaartijd, zo behoud je de volle en rijke smaak.

Jonge exemplaren kan men het beste braden, oudere vogels worden gesmoord of voor soepen en vullingen gebruikt.

Reken op één vogel per persoon.

De deelstukken

Patrijs met spek en druivenblad.
Enkele borstfilet.

Patrijs





Patrijs met Portojus

Ingrediënten

4 patrijzen
Selder
Wortel
Ui (mirepoix)
500 ml wildfond
2 dl porto
50 gr goede boter
Peper en zout,
Tijm
Laurier

Bereiding

Kruid de patrijzen langs binnen en buiten met peper en zout. Kleur de patrijzen mooi aan in de pan.

Stoof de selder, wortel en ui aan in dezelfde pan en voeg 1/3 van de wildfond toe samen met tijm en laurier. Zet op een zacht vuur onder dek-sel +/- 35 à 40 min of in een voorverwarmde oven op 175°C. Elke 10 min oversauzen om uitdroging te voorkomen.

Wanneer de boutjes loskomen van de romp zijn de patrijzen klaar. Hou ze warm. Ontvet de pan en deglaceer met de porto en de rest van de wildfond. Laat voor 1/3de inkoken op een zacht vuurtje. Kruid de saus evt. nog een beetje bij. Bind met bruine roux en roer het klontje boter zachtjes door de saus.

Suggesties

Lekker met gestoofd witloof, spruitjes, savooi-kool, rode kool, worteltjes, gebakken appeltjes.

Herkomst en jachtplaatsen

Heel Europa.

Het vlees

Stevig, donkerrood met stevige structuur, maar toch mals.

De smaak

Sterke smaak, waarin de natuurlijke aroma's overheersen. De voeding van de bosduif, die vooral uit planten bestaat, zorgt voor een subtiliteit en een complexiteit die men meteen herkent. Bosduif is in de nazomer het lekkerst.

Culinaire tips

Men kan de duif geheel braden, evt. gefarceerd en met het karkas kan men een lekkere jus bereiden. Het vlees gaat heerlijk samen met gekaramelliseerde of zoete accenten.

Gaar de duif niet te lang. Het delicate, zachte vlees verliest dan al zijn kwaliteiten.

Voor een absolute culinaire verrassing is het raadzaam de borstfilets op het karkas te bereiden. Al de smaakstoffen uit het karkas komen in de filets terecht.

Als je de duif in zijn geheel serveert, kan hij het zonder problemen opnemen tegen het beste pluimwild. Maar je kan het vlees ook in stukken (ragout) bereiden, zoals in een Marokkaans geïnspireerde pastilla (hartige gevulde taart).

Reken op één duif per persoon.

De deelstukken

Zonder been gefileerd:

Supreme (dubbele borstfilet) met of zonder vel.

Enkele borstfilet met of zonder vel.

Bouten met vel.

Bosduif



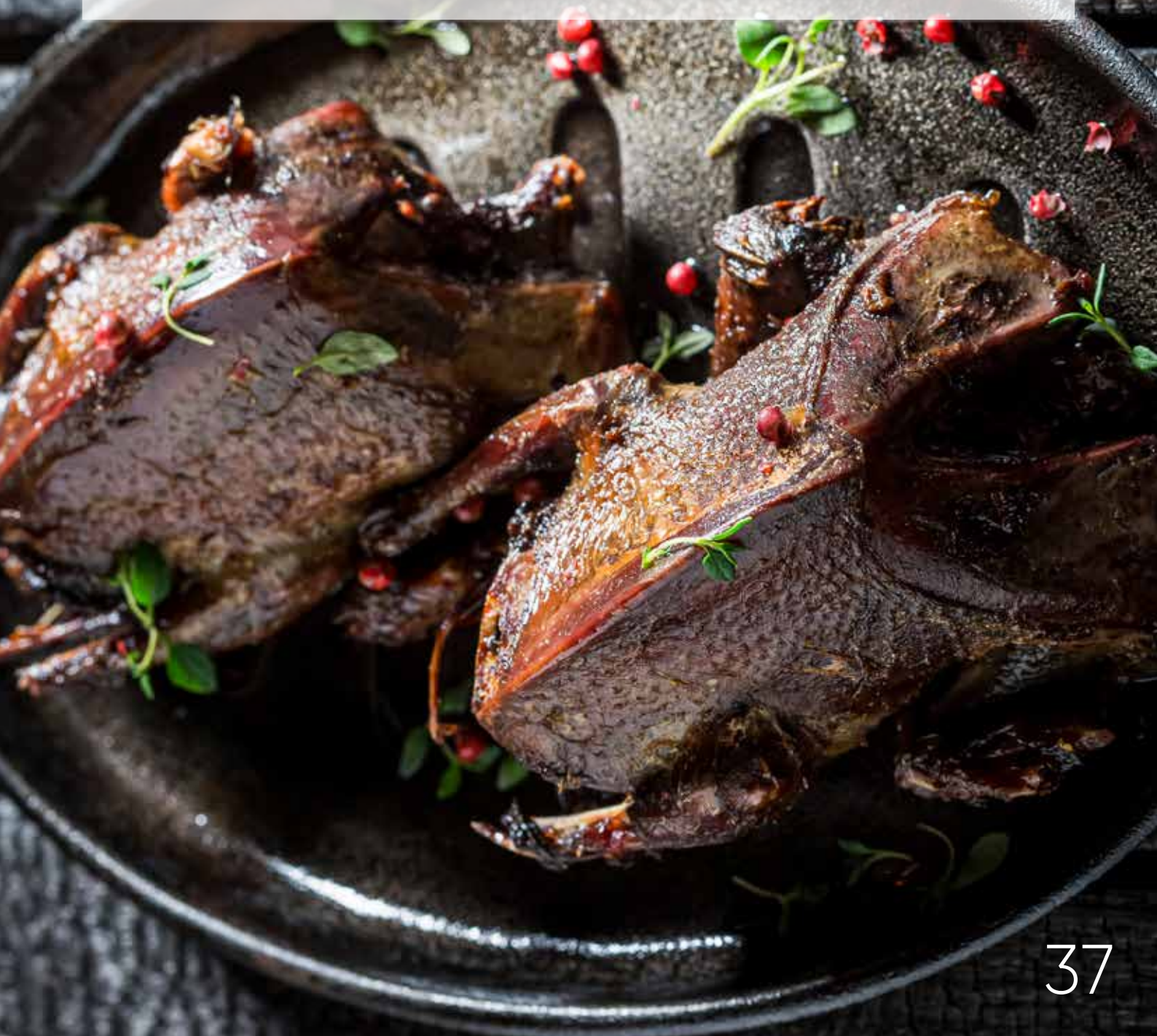
Bosduiffilet op Luikse wijze

Ingrediënten

8 borstfilets van bosduif
20 gr jeneverbessen
2 eetlepels olijfolie
100 gr boter
1 glas droge, witte wijn
1/2 knolselder
2 grote aardappelen
een snufje peper en zout
100 gr veenbessencompote
Enkele takjes bieslook

Bereiding

De duivenfilets kruiden en samen met de grof gehakte jeneverbessen gedurende 5 minuten bakken in olijfolie. De aardappelen en de knolselder schillen, raspen en uitwringen. De helft van de boter in een pan smelten. Een laagje aardappel, een laagje knolselder en terug een laagje aardappel aanbrengen en aan beide zijden goudbruin bakken (voor men het aardappeltaartje omdraait, de koek goed aandrukken). De filets van bosduif uit de pan nemen en de warmte in de pan blussen met de witte wijn. Aan de kook brengen en de saus van het vuur af opkloppen met klontjes boter. De filets serveren met de aardappel- knolseldertaart, veenbessencompote en braadjus. Garneren met versnipperd bieslook.





Marineren

Haarwild wordt vaak gemarineerd om het vlees mals te maken en extra aroma te geven. De bewaartijd van het vlees verlengt hierdoor. Een marinade is ook een goede basis van de saus en verrijking van het kookvocht. Wat heeft u nodig voor een marinade? Wortelen, selder, uien en of sjalotten, peterselie, tijm, laurier, wijn (rood of wit), azijn, olie, knoflook, peperkorrels, jeneverbessen, cognac of porto, soms een weinig kruidnagel en soms 1 koffielepel bruine suiker.

Werkwijze

Ongeveer 15 cl azijn is voldoende voor 1 fles wijn. Rode wijn verandert gedeeltelijk de smaak van vlees, maar geeft een krachtiger saus. Witte wijn zal minder de smaak van het vlees beïnvloeden en geeft ook een zachtere saus. Ongeveer 4 eetlepels olie per fles wijn die men gebruikt.

De vleesstukken regelmatig draaien. De marineringstijd hangt van de kwaliteit en de grootte van de stukken. De duurtijd varieert van 2 uur voor koteletten of 4 à 5 dagen voor grote en taaie stukken. De duurtijd van het marineren kan ingekort worden door de marinade ongeveer 30 minuten te koken.

Wist u dat ...

De "Royal Club Saint Hubert" en het Instituut voor jachtopleiding instaan voor de vorming van de jagers op het vlak van volksgezondheid en hygiëne?

Wild enkel in de handel mag gebracht worden tijdens periodes door de Gewesten vastgelegd in de jachtkalender?

Voedingswaarde

Diersoort	Eiwit (gr/100gr)	Vet (gr/100gr)	Kcal/100gr
Fazant	23,80	6,50	154
Duif	20,90	9,50	169
Wilde eend	18,10	17,20	227
Patrijs	25,00	1,00	109
Parelhoen	23,00	6,00	146
Hert/hinde	22,40	2,30	110
Ree	21,40	1,30	97
Everzwijn	19,50	3,40	108

Truffel

A close-up photograph of two dark, heavily textured truffles. One truffle is being held by a silver fork, while the other sits below it. The background is a soft, out-of-focus grey.

Onze truffels komen uit Italië en Frankrijk en worden meermaals per week vers aangeleverd.

Op eenvoudig verzoek, zorgen wij voor de gewenste truffel. Deze kan steeds afgehaald of verzonden worden. Dagelijks voor 11u besteld (normaal) is volgende dag geleverd. Kostprijs van de verzending bedraagt € 18.00.

Verkrijgbaar

Truffel pasta
Truffelschilfers
Zwarte truffelpasta
Witte truffelpasta
Truffelschaaf
Verse truffels
Crema Parmigiano Reggiano met Truffel
Balsamico met truffel
Pasta met truffel
Truffeljus
Geschenkdoo's met truffel-specialiteiten

Een truffel is een knolvormige zwam. Zijn sporen groeien onder de grond en worden niet door wind of regen verspreid, maar door insecten en maden. Truffels zijn de vruchten van de zakjeszwam die ongeveer 25 cm onder de grond voorkomt. Ze worden gevonden in gebieden met eiken, populieren, haagbeuken of hazelnootstruiken. Een paddenstoel vormt geen chlorofyl zoals andere planten, zodat ze aangewezen zijn op andere planten of bomen. Gelukkig hinderen ze hun gastheer niet, maar gaan er een symbiose mee aan. De organen van deze symbiose worden mycorrhizen genoemd. De zwam gebruikt belangrijke organische stoffen van de boom. Op zijn beurt kan de boom echter gemakkelijker water en voedingsstoffen uit de bodem opnemen via de zwamdraden. De truffel is al van oudsher een mysterieus en intrigerend ingrediënt: hij groeit volledig onder de grond, wat hoogst uitzonderlijk is. Bovendien is de zwarte kleur van de truffel uiterst ongewoon voor een levende plant. De truffel is tevens een van de weinige plantensoorten die alleen 's winters tot volledige ontwikkeling komt.

De soorten truffels

De bekendste soorten truffel zijn de zwarte truffel, witte truffel, zomertruffel, de wintertruffel en de Chinese truffel.

De Chinese truffel komt alleen in China voor. In de westerse gastronomie wordt deze bestempeld als "van mindere kwaliteit". Deze truffel zou niet de aromatische eigenschappen hebben die de Europese truffels wel bezitten.

Met de witte truffel bedoelen we de 'Alba truffel' of 'Tuber Magnatum'. Hoewel witte truffels verwant zijn aan de zwarte, zien ze er heel anders uit. Hun schil is glad, ze hebben een ivoren kleur en de vorm van een knobbelig aardappeltje. De witte truffel is van binnen roomwit en (soms) gemarmerd met een rood bruine tint. Volgens kenners komt de beste witte truffel uit Piemonte in Italië. Deze truffel wordt getypeerd als het witgoud onder de truffels. Prijzen vanaf € 2.500 per kilo zijn dan ook meer regel dan uitzondering. De witte truffel is ongetwijfeld de meest aromatische soort.

De meeste witte truffels worden nu ingevoerd uit Kroatië meer bepaald uit de streek rond Istrië.

Beide truffels de zwarte en de witte, hebben een totaal verschillende culinaire toepassing.

De zwarte truffel leent zich het meest tot warme bereidingen. Als garnering of in saus. De witte truffel wordt op een andere manier gebruikt. Veelal wordt ze rauw over warme gerechten gesneden. Dit versnijden doet men met een speciaal vlijmscherp schaafje voor de ogen van de klant. Meestal is het de chef van de keuken die de truffel komt schaven en de truffel nadien angstvallig bewaart.

De Perigordtruffel kan worden verward met de *Tuber brumale*, letterlijk de wintertruffel. Diens bobbels zijn afgeplat, de schors voelt ietwat ruwer aan dan die van de Perigordtruffel en de witte aders zijn wat breder. Wintertruffels worden tijdens dezelfde periode, op hetzelfde terrein en bij dezelfde bomen gevonden als echte zwarte truffels, maar ze zijn minder geurig en kosten niet meer dan een derde van de echte zwarte truffel.

De zomertruffel (*tuber aestivum*) is wat minder kieskeurig bij de keuze van terreinsoorten en gastheerbomen. Hij komt behalve in grote delen van Italië en Frankrijk, ook wel in Zuid-Engeland en op een enkele plek in Duitsland voor. Zelfs in het Zoniënwoud. Deze truffels hebben minder smaak en worden als versiering gebruikt. Toch worden ze nog aan behoorlijk hoge prijzen verkocht. Deze truffel komt voor, zoals de naam het zegt tijdens de zomermaanden. Van mei tot einde september.



*Mechelse
koekoek*

Mechelse koekoek

De Mechelse koekoek was ooit een van de belangrijkste vleeskippen ter wereld. Na een moeilijke periode is deze kwaliteitskip opnieuw erg in trek.

Mechelse koekoek of ook Mechels hoen of Brussels kicken genaamd, is de enige Belgische vleeskip met naam en faam. Wist je dat de Mechelse koekoek ooit een van de belangrijkste vleeskippen ter wereld was? Daarvoor moeten we terug naar het midden van de 19de eeuw, naar de streek tussen Mechelen en Dendermonde. Hier kwam een ideale kruising tot stand van een groot hoen met fijn wit vlees. Deze kwaliteiten in combinatie met een speciale voeding van boekweit en melk zorgden ervoor dat het nabijgelegen Brussel zijn fameus "Brussels kicken" kon serveren.

Vanaf 1900 begon het succes van de Mechelse koekoek echter te tanen. Economisch interessantere kippen uit het buitenland, waaronder de poule de Bresse, maakten opgang. De Mechelse koekoek verdween langzaam maar zeker naar de achtergrond en zou vooral voortleven als een tentoonstellingsdier.

Begin jaren negentig van de vorige eeuw keert het tij. Het pluimveeslachthuis Belki merkt dat er duidelijk opnieuw vraag is naar een smakelijke kwaliteitskip als de Mechelse koekoek. Het werkt samen met kleine pluimveebedrijven die zich willen toeleggen op Mechelse koekoek en levert aan de gespecialiseerde poeliers en slagers.

De Mechelse koekoek is een echte kwaliteitskip. De zuivere Mechelse koekoek lijn, het vrij rond-scharrelen, de late slachtleeftijd en de speciaal aangepaste voeding zorgen ervoor dat de vlees-kwaliteit en smaak van de huidige Mechelse koekoek sterk overeenstemt met de traditionele voorgangers uit de vorige eeuw. Voedselveiligheid en dierenwelzijn zijn echter twee grote hedendaagse meerwaarden die in de productie van de moderne Mechelse koekoek zeer belangrijk zijn.

Tarteflette van Mechelse Koekoek

Ingrediënten

1 Mechelse koekoek
2 lookteentjes
500 gr aardappelen
120 gr abdijskaas
100 ml room
4 sneden rauwe ham
2 speculaaskoekjes, verkruimeld
1 ui, fijngesnipperd
Olijfolie
2 rode bietjes
1 appel, geraspt of in blokjes gesneden
1 el xeresazijn
Een vierde eetlepel hazelnootolie
200 ml gevogeltefond
Tijm, laurier, nootmuskaat, peper en zout
6 jeneverbessen

Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze voor viervijfde gaar. Snijd ze in schijfjes. Stoof de ui samen met de lookteentjes. Verwijder daarna de lookteentjes. Neem een ruime ovenschotel en schik hierin een laag aardappels, ui, rauwe ham, herhaal en eindig met een laag kaas. Kruid met de kruiden. Overgiet met room en bak gedurende 15 à 20 minuten gaar in een oven van 180°C. Kruid de Mechelse koekoek (binnenkant en buitenkant) royaal met tijm, peper en zout en voeg de laurierblaadjes en de geplette jeneverbessen toe. Overgiet met olijfolie en laat in een oven van 180°C gedurende 1 uur gaar worden.

Meng de rode biet met de aardappel en maak deze salade aan met xeresazijn en hazelnootolie. Kruid met peper en zout. Haal de Mechelse Koekoek uit de oven en verwijder het overtollige vet uit de pan. Deglaceer de pan met de gevogeltejus of fond en laat even inkoken. Versnijd de Mechelse Koekoek, schik op borden en nappeer met de saus. Verdeel de tartiflette en garneer de borden met een streep verkruimelde speculaas.

Label Rouge versus Poulet de Landes

Een "reuzenkippenhok": het bos van de Landes, 81 dagen totale vrijheid, een unieke kweekmethode die al 50 jaar ongewijzigd is gebleven: in houten hutjes genoemd "Marensines", een voeding bestaande uit 80% granen – 0% GGO aangevuld met "lekkers" uit de bossen zoals insecten, wormen, gras, zaden, ... De scharrelkippen uit de Landes bieden een intens smaakplezier, heerlijk vlezig stukken dankzij hun bewerkingsvrijheid, weinig vet en een bijzonder lekker aroma omdat ze volledig kunnen volgroeien. Keurslager Michielsen werkt samen met de kippenkwekerij Peyriguet in het zuidwesten van Frankrijk. Als pioniers van het Label Rouge waren zij de eerste kippenkwekerij die in 1965 het keurmerk "Label Rouge" in ontvangst mochten nemen.

Peyriguet maakt deel uit van een coöperatie van verantwoordelijke en toegewijde kwekers. De kippen worden in volledige vrijheid gekweekt in de bossen van de Landes. De voeding bestaat voornamelijk uit maïs, geproduceerd door de kwekers zelf, gras, zaad en insecten uit de natuur. Zij passen zich aan het levensritme van de kippen en niet andersom. Hierdoor krijg je een zuiver, natuurlijk product en staan zij garant voor een kweek met het grootste respect voor het dierenwelzijn.

Coq au vin van Poulet de Landes

Ingrediënten

8 stukken kip Landes
250 gr champignons
50 gr spekreepjes
½ l rode wijn
2 teentjes look
2 sjalotten
250 ml bruine fond
250 gr wortelblokjes
250 gr knolselderblokjes
200 gr zilveruitjes (vers of diepvries)

1 wortel
1/2 ajuin
Peper en zout
Tijm
Laurier
Rozemarijn
Olijfolie
Suiker
Bruine roux

Bereiding

Marineer de kip 1 dag voordien in de marinade. Voor de marinade neem je: ½ liter rode wijn, 1/2 ajuin, wortel, tijm, rozemarijn, laurier. 10 min. opkoken en warm over de kip gieten. Laat afkoelen en laat 12 uur marineren. Giet de gemarineerde kip in een zeef en bewaar de marinade. Dep de kip droog, kruiden met peper en zout en bak mooi bruin aan in de pot. Zet onder met de marinade (zonder ui en wortel) en de bruine fond en laat op een zacht vuur +/- 45 min. stoven onder deksel. Fruit de sjalot, look en spek mooi glazig aan blus met de cognac. Giet in een zeef en giet het vocht bij de kip. Bak de champignons mooi aan en giet ook dit vocht bij de kip! Voeg na 45 min. de wortel, knolselder, sjalot, spek, look en champignons bij de kip en laat nog 10 min. zacht meestoven. Bindt het geheel met bruine roux en kruid evt. bij met peper en zout. Serveer met kroketjes, aardappeltjes met rozemarijn of rosties.



De Poulet de Bresse: de beroemde kip uit Frankrijk!

Bresse kip of zoals de Fransen zeggen "Poulet de Bresse", is een kippenras uit de Bresse regio in Frankrijk. Het is het enige gevogelte ter wereld met een gecontroleerde herkomstbenaming en kweek is aan uiterst strenge regels gebonden. Zo mogen de in totaal 300 kwekers van Poulet de Bresse hun eendagskuikens uitsluitend kopen bij geselecteerde kwekerijen in de Bresse streek. De eerste 5 weken blijven de kuikens binnen in ruime hoenderhokken en krijgen de kuikens uitsluitend granen die afkomstig zijn uit de Bresse streek. Op de eerste dag van de zesde week mogen de jonge kippen naar buiten. Hier scharrelen de Bresse kippen op de mooie groende weides op de vruchtbare grond van de Bresse regio. Aan ruimte geen gebrek. Bij 500 kippen dient een boer over 5000m² vrije uitloop te beschikken. Dit betekent dat iedere Bresse kip 10m² tot zijn beschikking heeft.

Wat maakt een Poulet de Bresse nou zo bijzonder. Alles! Niet voor niets wordt de Poulet de Bresse ook wel de Rolls-Royce onder de kippen genoemd. Het ras, de leefomstandigheden in de Bresse streek, het klimaat, de leeftijd, de afwisselende voeding en de ruimte waarover de kippen beschikken geeft prachtige kippen met een mooie uitgesproken smaak. Stevig vlees met een pure smaakbeleving. De bereiding vraagt wel wat aandacht. Om de mooie smaak goed tot zijn recht te laten komen is het belangrijk tijdens het braadproces zo min mogelijk vocht en vet te verliezen. Een Bresse kip komt het best tot zijn recht gebraden in de roomboter in een ouderwetse braadpan of in de oven. Gedurende het braadproces de Bresse kip regelmatig bedruipen met het braadvocht.

Poulet de Bresse met savooipuree

Ingrediënten

4 enkele poulet de Bresse filets met vel
1 stoofprei
2 wortelen
150 gr Shiitake champignons
Takjes verse tijm
200 gr verse spinazie
1 kg aardappelen
1 savooi
0,25 liter kippenboullion
Sjalot
Look

Bereiding

Bak de filets aan op de velkant tot ze mooi krokant zijn. Kruid af met peper en zout. Leg de filets in een vuurvaste schotel en laat ze in de oven bij 150°C garen gedurende 8 à 10 minuten. Snipper de sjalotten, de wortelen, de prei en de champignons fijn. Schil de aardappelen en kook ze tot ze goed gaar zijn. Versnijdt de savooi en stoof hem aan. Maak puree van de aardappelen en voeg de savooi toe. Werk af met een klontje boter, een eierdooier en peper en zout. Stoof de groenten aan en kruid met peper en zout. Bak de spinazie op in olijfolie met een versnipperd teentje look en wat nootmuskaat. Mon- teer de kippenbouillon met een klontje boter. Dresseer de filets zoals op de foto met de groenten en overgiet met de saus. Werk af met de versnipperde tijm.





Parelhcoen

Parelhoen

Parelhoenders zijn niet zo eenvoudig te houden als kippen. De in ons land het meest voorkomende parelhoender is de Helmparelhoender. De parelhoender is oorspronkelijk afkomstig uit Afrika, maar genoemde soort is inmiddels heel goed aan ons klimaat gewend.

Uitbroeden en opfok gaat net als bij kippen, alleen is de broedtijd 24 dagen in plaats van 21 dagen bij kippen, hoewel de kleine kuikentjes wel veel kwetsbaarder zijn dan die van kippen. De eieren zijn klein, hebben een punt en zijn grauwbrown. Parelhoenders leggen niet het gehele jaar door zoals kippen, dus voor de eieren hoef je ze niet te houden.

De geslachtsbepaling van parelhoenders is moeilijk. Deze is bij kuikens onmogelijk en zelfs bij volwassen dieren is het moeilijk. Bij de volwassen haan staan de lellen aan de kop meer uit dan bij de hen, maar het blijft erg moeilijk te zien.

Parelhoenders maken een enorme herrie als ze schrikken of onraad bespeuren. Niet geschikt voor als je burens dichtbij hebt! Ze kunnen erg goed vliegen, dus daar moet je ook rekening mee houden. Hou je een groep parelhoenders los (dus niet in een ren), dan zullen ze vaak aan de wandel gaan en de gehele omgeving (dus echt overal waar ze kunnen komen!) verkennen. Het verenkleed ligt zeer glad tegen het lijf en het zijn naar verhouding ook erg sterke dieren, je hebt echt beide handen nodig om er eentje vast te houden! Met de snavel kunnen ze flink hakken als het nodig is. Een parelhoender is in een kippenhok meestal de baas over alle kippen (ook over de hanen) ze hebben er behoorlijk ontsag voor. Parelhoen wordt bereid als jonge fazant, patrijs of zelfs als kip. Het vlees kan geroosterd of gesauteerd worden. Het vlees van een ouder parelhoen is wat steviger en wordt vooral verwerkt als ragout of bereid als poularde.

Parelhoenfilet met dragon en tomaatjes

Ingrediënten

3 parelhoenfilets - ca. 800 à 900 gr
250 ml room
1 potje bruine fond
1 takje verse dragon, blaadjes fijngesneden
1 grote tomaat in blokjes gesneden
Peper en zout

Bereidingswijze

De parelhoenfilet mooi bruin aan kleuren, verder laten garen op een laagvuurtje ca. 25 min. onder deksel. De filets uit het potje halen en in een voorverwarmde oven op 180°C afgedekt warm houden (max. 10 min.). Voeg de bruine fond toe aan het potje en laat tot 1/3de inkoken. Voeg de room toe en bind met bruine roux (Knorr Express). Afkruiden met peper, zout en verse dragon. Tot slot de verse tomaatjes toevoegen. Serveren met witloof of fijne groene boontjes.

Parelhoen met ravioli en walnoten

Ingrediënten

2 parelhoentjes
Verse ravioli van walnoten met gorgonzola
120 ml wildfond
Een scheutje cognac
15 gr fondantchocolade
1 el aalbessengelei
12 groene peperbollen op sap
250 gr preiringen
12 blaadjes salie, fijngesneden
Olie met champignon of truffel
Tijm
Peper en zout

Bereiding

Kruid de parelhoentjes met peper, zout en tijm en laat ze kleuren in boter. Laat verder gaar worden in een oven van 160°C, gedurende 35 à 40 minuten. Kook de ravioli gaar in ruim water. Haal uit het kookwater en meng met wat olie. Haal de parelhoentjes uit de ovenschaal en houd ze warm. Deglaceer de schaal met een scheutje cognac. Voeg de groene peper en de wildfond toe en laat inkoken. Breng op smaak met aalbessengelei en fondantchocolade. Stoof de prei in boter en kruid met peper en zout. Versnijd de parelhoentjes en verdeel vlees en prei over de borden. Nappeer met de saus. Werk de ravioli af met champignonolie en salie en schik op de borden.

Kwartels

De kwartel is een schuwe en gedrongen vogel uit de familie van de fazanten ca. 17 cm en 100 tot 150 gr, met korte staart en relatief grote vleugels. Hij verbergt zich vaak en vliegt zelden op. Hij is aardekleurig en bruin gestreept met een witte oogstreep. Op de rug vormen langere lengtestrepen twee duidelijke banden. Het mannetje heeft een donkerder kop dan het vrouwtje en is iets groter.

Als je graag gevogelte eet dan moet je zeker een keer kwartel proberen. De meeste mensen eten dit waarschijnlijk alleen op restaurant en zouden niet zo snel zelf een kwartel klaarmaken. Toch is dit helemaal niet moeilijk om zelf te bereiden en u zet zeker iets bijzonders op tafel. Het vlees van de kwartel heeft een zachte smaak. Meestal wordt het vlees eerst in de pan aangebraden en daarna in de oven geschoven. Het vlees kan ook gebakken of gegrild worden.

Gevulde kwartel met oude Porto

Ingrediënten

4 gevulde kwartels
500 gr Paris blondé fijngesneden
250 ml bruine fond
200 ml room
4 el oude Porto

Bereiding

Kleur de kwarteltjes aan in een potje. Voeg $\frac{1}{4}$ van de bruine fond toe en kruid matig met peper. Laat garen op een zacht vuurtje met halfopen deksel. Na 20 min. blussen met de porto. Hou de kwartels warm in aluminiumfolie in de oven. Stoof de champignons aan. Neem voor de saus $\frac{1}{4}$ van de gestoofde champignons, de rest van de bruine fond en bakvocht van de kwarteltjes met de porto en laat 2 min. zacht inkoken. Voeg de room toe en laat nog 5 min. zachtjes koken. De saus mixen en eventueel binden met bruine roux (Knorr Express) en afkruiden met peper en zout. Gebruik de rest van de gestoofde champignons als garnituur.



Wat met mijn verse niet gevulde kalkoen?

Verwarm de oven voor op 220°C. Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen of kippenkruiden. Bak 10 min. op 220°C en vervolgens 20 min. op 200°C. Voeg een grote klomp boter toe en dek af met aluminiumfolie evt. een spekbandje op de billen leggen dit om ze sappig te houden. Spekbandjes kan u bij uw Keurslager krijgen. Verlaag de temperatuur naar 180°C en zet een kommetje met water in de oven. Bak de kalkoen vervolgens verder volgens gewicht: standaard 80 min. + 20 min. per kg. Bijvoorbeeld: een kalkoen van 6 kg = 80 min. + 20 x 6 = 3 uur en 20 min. De kalkoen elke 15 min. even arroseren (overgieten met braadvocht) met het braadvocht en de laatste 15 min. de alu verwijderen.

Bakwijze gevulde kalkoen

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 min. Strijk de kalkoen goed in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout. Leg op de bovenzijde een klontje 'goede boter'. Plaats de kalkoen, afgedekt met aluminiumfolie in de voorverwarmde oven op 175°C. De braadtijd is afhankelijk van het gewicht van de kalkoen. Voor de eerste 3 kg van de kalkoen, reken je 2 uur in de oven. Voor elk bijkomende 500 gr, tel je 20 min. bij. Bijvoorbeeld: een kalkoen van 6 kg, gaat 4 uur in de oven. Vergeet niet om de laatste 20 min. de aluminiumfolie te verwijderen opdat de kalkoen mooi bruin kan braden.



Baktijden

Hazenrug	voorverwarmde oven 175°C	8 à 12 minuten
Ree racks	voorverwarmde oven 175°C	12 à 16 minuten
Parelhoen	voorverwarmde oven 165°C	60 à 80 minuten
Parelhoenfilet	voorverwarmde oven 165°C	ca. 45 minuten
Gevulde parelhoen	voorverwarmde oven 165°C	ca. 80 minuten
Fazant	voorverwarmde oven 165°C	60 à 90 minuten
Fazantenfilet	voorverwarmde oven 165°C	ca. 50 minuten
Gevulde fazant	voorverwarmde oven 150°C	ca. 80 minuten
Eend	voorverwarmde oven 165°C	90 à 120 minuten
Eendenborst	voorverwarmde oven 175°C	5 à 10 minuten
Duif	voorverwarmde oven 165°C	ca. 60 minuten
Patrijs	voorverwarmde oven 165°C	ca. 60 minuten
Bressekip	voorverwarmde oven 165°C	135 minuten
Gevulde kwartel	voorverwarmde oven 150°C	ca. 35 minuten



Foie gras

Gekweekt met respect

Ook producten met een eerder negatieve bijklank – zoals foie gras – worden voor u met grote zorg geselecteerd. Daarvoor werken we exclusief samen met Nivo-finess', ervaren leverancier van ganzenlever.

Nivo-finess' verzekert ons van diervriendelijk opgekweekte, smakvolle ganzenlever. Uitsluitend gemaakt en bereid volgens correcte, ethisch verantwoorde kweekmethoden. Zo kunt u lekker én zorgeloos genieten van dit verfijnde product.

Gans ethisch: u kunt gerust zijn!

Nivo-finess' garandeert ethisch verantwoorde foie gras-producten dankzij strikte procedures, goede afspraken en intensieve monitoring. Zo maakt onze leverancier op 5 manieren het verschil.

In 5 stappen naar ethische foie gras

1. Vertrouwen

Nivo-finess' selecteert zijn leveranciers met grote zorg. Zo werken ze enkel samen met kwekers die aantoonbaar inzetten op eerlijke, beproefde productiemethoden met respect voor dier en omgeving.

2. Kleinschaligheid

Die eerlijke productiemethoden worden mogelijk gemaakt door te werken op een diervriendelijke, kleine schaal. Zo houden kwekers voldoende tijd en ruimte over om elk dier de aandacht te geven die het verdient.

3. Voedingspatroon

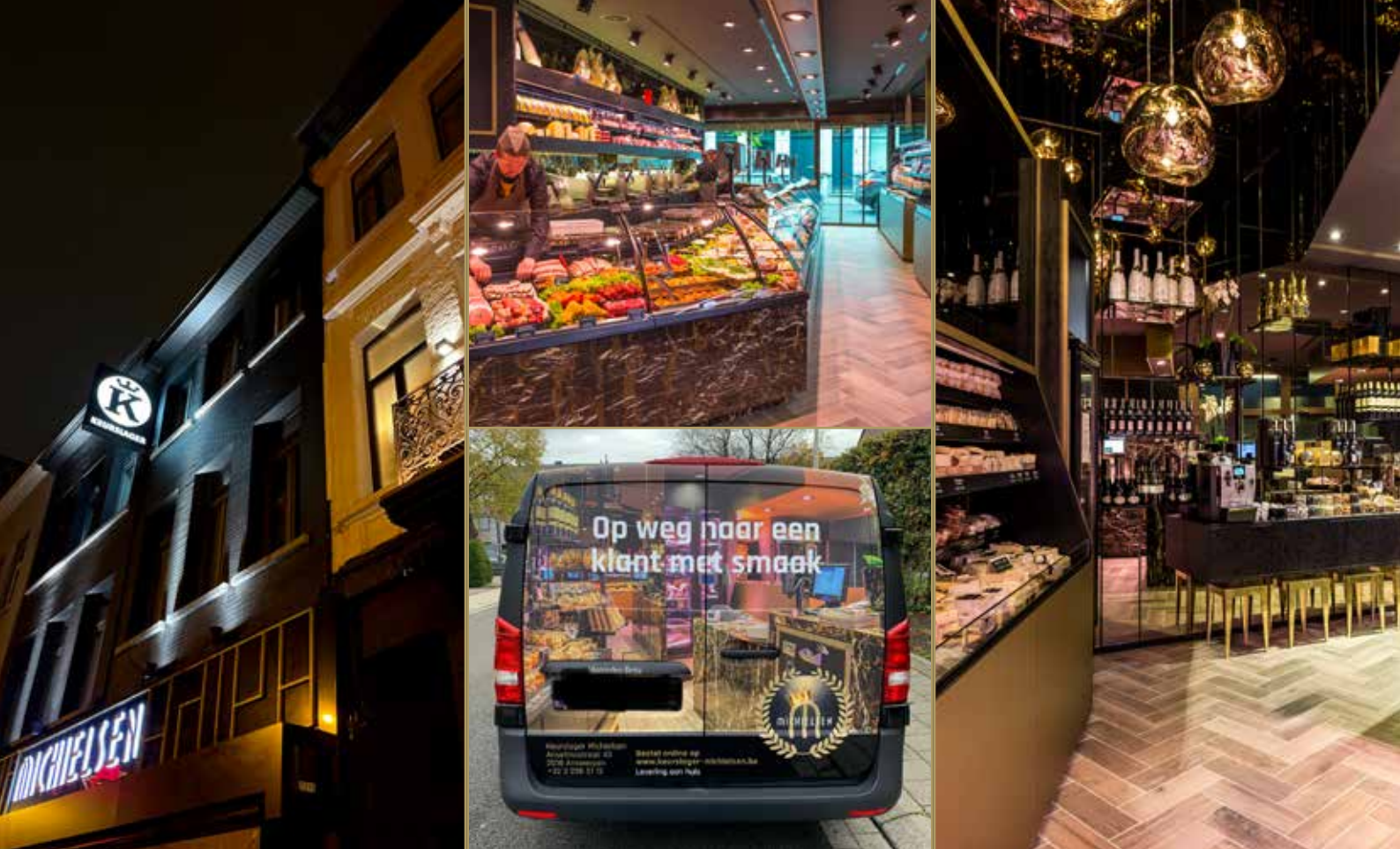
De eerste 4 tot 6 maanden doen de ganzen van Nivo-finess' zich te goed aan gras en kruiden. Na die periode begint de "afmesting". De hoeveelheid maïs wordt stelselmatig verhoogd, op het ritme van de gans. Zo blijft het behapbaar voor het dier én wordt het verteringssysteem niet overbelast.

4. Vrije uitloop

Wanneer ze opgroeien, grazen de ganzen naar hartenlust in hun ruime, groene weide. Ze kunnen schuilen in grote stallen, die hen beschermen tegen roofdieren en slechte weersomstandigheden.

5. Stressvrije afmesting

We doen er alles aan om stress tijdens de afmesting te beperken. Per stal zijn er slechts twee ervaren, getrouwde gaveurs aan het werk. Zij gebruiken een flexibel om interne verwondingen te vermijden en nemen alle tijd om de gans te voederen. Dit zachte procedé is aangenamer voor de dieren. En zorgt voor een kwalitatief beter, smaakvoller eindproduct.



BESTEL ONLINE WWW.KEURSLAGER-MICHELSEN.BE



Keurslager Michielsens

Anselmostraat 43 # 2018 Antwerpen # Tel: 03 238 51 13
 bestel@keurslager-michielsen.be # www.keurslager-michielsen.be
 Alle dagen doorlopend open van maandag t/m zaterdag van 8u tot 18u.
 Afhalen kan tot 19u.
 Donderdag, zon- en feestdagen gesloten.