

Harald Rüssel

Eigentijdse wildgerechten

200 verrassende klassiekers en
moderne wildgerechten



Karakter Uitgevers B.V.

Inhoud

Harald Rüssel – 6

Jacht versus intensieve veehouderij – 11

Praktische kennis over wild – 14

Basics – 18

Gebruik van de vleesthermometer – 20

Kort bakken of rosé braden – 21

Vogels in hun geheel bereiden – 21

Roosteren – 22

Smoren – 22

Sous-vide – 22

Basisrecepten – 23

Wildfarce – 23

Wildbouillon – 24

Dubbel geklaarde krachtige wildbouillon – 25

Bruine wildfond – 26

Spätburgundersaus – 27

Wild roosteren – 28

Perfecte bijgerechten – 40

Foodtruck – 60

Wild zwijn – 66

Ree – 92

Hert – 120

Wild smaakt mild – 130

Vederwild – 140

Harry's gin uit het bos – 172

Het beste uit de natuur – 185

Haas – 186

Ingelegd en zelfgemaakt – 200

Sauzen en bijgerechten – 208

Verklarende woordenlijst – 236

Lijst van recepten – 239

Register – 242

Dankwoord – 246



REE BUR GER

INGREDIËNTEN

[Tarwebroodjes]

blz. 227

[Vleeskoekjes van ree]

100 gr zuurdesembrood

1 sjalotje

10 ml raapolie

1 theel. niet al te scherpe mosterd

50 gr bacon

500 gr gehakt van reebout
(zonder vel en uitgebeend)

1 ei

1 eidooier

50 gr Bergkäse (stevige kaas uit
de bergen, gruyère bijv.)

1 mespunt piment d'Espelette
(blz. 37)

1 mespunt gerookte-paprikapoeder

plantaardige olie voor het bakken

zout en versgemalen zwarte peper

[Hierbij past]

kruidnagelmosterd (blz. 38)

Romeinse sla

partjes appel

patat

BEREIDING

❶ Haal de korst van het brood, week het kruim in water en knijp het uit. Pel en snipper het sjalotje en fruit het in de raapolie. Roer de mosterd erdoor. Snijd de bacon in blokjes en vermeng die met het geweekte brood, het gehakt, het ei, de eidooier en de geschaafde kaas. Breng het mengsel op smaak met zout, peper, piment d'Espelette en het paprikapoeder. Rol er ballen van, druk ze plat en bak de schijven aan beide kanten goudbruin in plantaardige olie.

❷ Snijd de broodjes door en leg ze, als u wilt, even onder de grill (met het snijvlak naar boven). Bestrijk de onderste helft van elk broodje met wat kruidnagelmosterd en leg er achtereenvolgens een burger, blaadjes Romeinse sla en partjes appels op. Schep er nog wat kruidnagelmosterd op en leg de bovenste helft van het broodje erop.



HAZENSPIES

met SELDERIJPUREE en GEKONFIJTE KNOLSELDERIJ

INGREDIËNTEN

[Haas aan het spit]

2 hele hazenruggen of
4 uitgesneden stukken
4 verse champignons
1 peterseliewortel
20 gr raapolie
1 dl riesling
1 theel. boshoning
1 lente-ui
8 gedroogde abrikozen
zout en versgemalen witte peper

[Gekonfijte knolselderij]

½ knolselderij, ongeschild
500 gr geklaarde boter
4 pimentbessen
1 steranijs
½ kaneelstokje
1 theel. zeezout

[Korstje]

50 gr bloem
1 ei
20 gr wit broodkruim
20 gr geschaafde amandelen
30 gr gehakte pijnboompitten
2 eetl. plantaardige olie
20 gr geklaarde boter

[Selderijpuree]

300 gr geschilde knolselderij
1 sjalotje
20 gr boter
2 dl gevogeltebouillon
150 gr room
1 scheutje citroen
1 snufje versgeraspte nootmuskaat
zout en versgemalen zwarte peper

[Hierbij past]

koffie-chocoladejus (blz. 212)



BEREIDING

❶ Ontdoe de hazenruggen van zenen en overtollig vet en snijd het vlees in blokken van 2,5 cm. Snijd de champignons in vieren. Schil de peterseliewortel en snijd hem in 5 cm dikke plakken. Zet beide even aan in de olie en blus ze af met de riesling. Strooi er wat peper op, roer er honing door en laat het mengsel afkoelen. Snijd de lente-ui in stukken. Rijg ze met de blokken haas, de champignons, de peterseliewortel en de abrikozen aan metalen spiesen en leg die apart. Maak ruim van tevoren het vuur aan voor de barbecue. Bereid ondertussen de gekonfijte knolselderij.

❷ Gekonfijte knolselderij kunt u op twee manieren bereiden: sous-vide (in een vacuüm getrokken zak in warm water) of in een braadslee in de oven.

KNOLSELDERIJ SOUS-VIDE

Verwarm de oven voor op 80-85 °C. Spoel de knolselderij af en snijd hem in parten die aan de kant van de schil circa 3 cm breed zijn en naar binnen spits toelopen. Stop alle stukken in één grote vacumeerzak of verdeel ze over een aantal kleinere zakken. Voeg er boter, specerijen en zeezout aan toe. Vacumeer de zakken en stooft de selderij circa 60 minuten in een stoom- of combi-oven.

KNOLSELDERIJ UIT DE BRAADSLEE

Verwarm de heteluchtoven voor op 160 °C. Leg de stukken selderij zo in een braadslee dat ze elkaar niet raken. Giet de boter erover uit en strooi de in de vijzel gestampte specerijen en het zeezout erop. Zet de braadslee in de oven en

stooft de selderij 20 minuten. Draai de stukken om en stooft ze nog circa 25 minuten. Prik er met een vork in om te controleren of ze gaar zijn: ze moeten zacht zijn, maar mogen niet uit elkaar vallen.

❸ Snijd voor de puree de knolselderij in circa 1 cm grote stukken. Pel en snipper het sjalotje en fruit het in gesmolten boter. Voeg de stukken selderij toe en bak ze even mee. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet de bouillon erbij, leg een deksel op de pan en stooft de groenten tot ze zacht zijn en de bouillon bijna helemaal is verdampt. Voeg de room toe en kook het mengsel tot het gebonden is. Pureer het in de blender. Klop er, als u wilt, een paar vlokjes boter door. Breng het op smaak met citroen, zout en peper en wrijf het, als er klontjes in zitten, door een fijne zeef.

❹ Voorzie de gekonfijte knolselderij voor het opdienen van een korstje. Dat gaat als volgt: strooi de bloem in een diep bord, klop het ei los in een ander bord en roer in een derde bord de overige (droge) ingrediënten door elkaar. Haal de selderij eerst door de bloem, dan door het ei en ten slotte door het broodmengsel. Bak de selderij bruin in de olie – in de koekenpan of in de oven – en serveer hem met wat geklaarde boter.

❺ Braad de spiesen op de barbecue. U kunt ze ook in de oven bereiden: verhoog de temperatuur tot 180 °C, braad de spiesen aan in raapolie en leg ze 8-10 minuten op het rooster in de oven. Dien ze op met de gekonfijte knolselderij en de selderijpuree.



INVOLTINI

met DEEGBUIDELTJES
en MUSKAATPOMPOEN

INGREDIËNTEN

[Deegbuideltjes en vulling]

300 gr pastadeeg (blz. 163)
hangop van 200 gr verse kaas*
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
100 gr broodkruim
2 eidooiers
50 gr ham van wild zwijn
2 eiwitten
zout en versgemalen peper

*de vorige dag in neteldoek gewikkeld en boven een kom 'gehangen' om uit te lekken

[Involtini**]

600 gr vlees van de bil van een wild zwijn
zout en versgemalen zwarte peper
**rolletjes (It.)

[Compote van muskaatpompoen]

400 gr muskaatpompoen
1 theel. suiker
50 ml wittewijnazijn
150 ml wildbouillon (blz. 24)
1 mespunt vanillezaadjes
(uit een vanillestokje geschraapt)

20 ml riesling
2 dl bouillon
1 theel. acaciahoning
10 gr maizena
½ theel. fijngewreven koriander
10 gr maizena
2 eetl. pompoenpitolie
zout en versgemalen zwarte peper

BEREIDING

❶ Wikkel het deeg stevig in huishoudfolie en leg het 2 uur in de koelkast.

❷ Haal voor de vulling van de deegbuideltjes en de involtini de blaadjes van de takjes rozemarijn en tijm en hak ze fijn. Roer de hangop om met de kruiden en wat zout en peper. Voeg het broodkruim en de eidooiers toe, zodat de massa wat droger wordt. Schep ten slotte de in piepkleine blokjes gesneden ham erdoor.

❸ Rol het deeg dun uit, met behulp van een pastamachine, en snijd het in repen van 7 cm breedte. Schep de helft van het hangopmengsel in een spuitzak en spuit het door een rond tuitje midden over de repen deeg. Vouw één kant van de reep deeg over de vulling en bestrijk die met een in eiwit gedoopt kwastje. Vouw dan de andere lange zijde naar binnen, zodat die vastplakt door het eiwit. Zo krijgt u een gevulde rol deeg. Neem een houten lepel en bestuif de steel met bloem. Druk met de steel buideltjes van 2-3 cm in de rol deeg en snijd ze uit met een deegradertje of een mes. Dom-

pel de deegbuideltjes onmiddellijk in kokend water met zout en kook ze circa 5 minuten. Als u ze niet meteen gebruikt, kunt u ze ook voor korte tijd invriezen.

❹ Verwarm voor de involtini de oven voor op 180 °C. Snijd het vlees in plakken van 50 gram. Sla of druk de plakken vlees plat en strooi er zout en peper op. Bestrijk ze met de rest van de vulling, rol ze op en steek ze vast met stokjes. Braad ze in de koekenpan rondom aan en zet ze 8 minuten in de oven.

❺ Snijd ondertussen de pompoen voor de compote in blokjes van 2 mm. Zet ze op met de suiker en laat ze karamelliseren. Brus ze af met azijn en riesling en giet de bouillon erbij. Strooi zout en peper in de pan. Voeg de honing, de vanille en de koriander toe. Leg een deksel op de pan en kook de pompoen beetgaar. Bind het kookvocht met een papje van maizena en water. Dien de compote lauw op met de involtini en de deegbuideltjes, die u met pompoenpitolie besprenkelt.



FAZANTENBORST SOUS-VIDE

INGREDIËNTEN

[Fazantenborst]

4 fazantenborstjes van
ca. 180 gr per stuk

50 ml zonnebloemolie

schil van 1 onbespoten
sinaasappel

1 takje rozemarijn

1 theel. zeezout

1 teentje knoflook

1 steranijs

1 theel. Madagascar-peper

40 ml raapolie

20 gr peper

[Hierbij past]

risotto met walnoten (blz. 229)

pruimencompote (blz. 233)

BEREIDING

❶ Braad de fazantenborstjes even aan in olie. Stop ze in een vacumeerzak en voeg de geraspte sinaasappelschil, het takje rozemarijn, het zeezout, het teentje knoflook, de steranijs, de peper en de olie eraan toe. Trek de zak vacuüm en leg hem in een waterbad van 82 °C. Stoof de fazantenborstjes gaar in circa 12 minuten.

❷ Braad de fazantenborstjes voor het opdienen nog even na in wat boter en trancheer ze zorgvuldig.