



Recepten wild en gevogelte

Konijn in bokbier:

Bestrooi 1200 gr. konijn in stukken of konijnenbouten met zout en peper. Bak 100 gram uienblokjes en 200 gram gerookte spekblokjes lichtbruin. Haal de ui en de spekblokjes uit de pan en bak de konijndelen rondom bruin. Voeg hierbij 1 flesje bokbier, ½ liter vleesbouillon, 1 laurierblad, 2 takjes verse tijm, de gebakken spekblokjes met ui en 250 gram gedroogde tutti frutti toe. Laat het geheel gaarsudderden gedurende 1 uur met de deksel op de pan. Serveer hierbij gekookte aardappelen met peultjes en worteltjes.

Krokant gebakken eend:

Vul de eend met 1 eetlepel geraspte gemberwortel en 3 lenteuitjes in stukjes. Prik het vel van de eend rondom in met een sateprikker zodat het gesmolten vet eruit kan. Smeer de eend in met een mengsel van 3 eetlepels honing en 3 eetlepels wijnazijn. Braad de eend in een voorverwarmde oven van 175 graden celcius gedurende 1 ½ uur en bestrijk de eend regelmatig met het honing/azijn mengsel. Verwarm daarna de oven of grill voor op de hoogste stand en grill de eend totdat het vel krokant is. Serveer hierbij gebakken aardappeltjes en haricots verts.

Parelhoen met parmaham en salie

Snijd de boutjes van de parelhoen af en steek salieblaadjes onder het vel. Snijd ook de borstfilets los en steek ook salieblaadjes onder het borstvel. Stof de boutjes in 30 minuten gaar in boter met wat kippebouillon. Bak de borststukken op hoog vuur bruin en laat ze 10 minuten met de boutjes meestoven. Voor de saus bakt u 100 gram parmaham in reepjes, 1 genipperde sjalot en 1 geperst teentje knoflook lichtbruin. Dan voegt u 1 dl slagroom en 2 ½ dl. kippebouillon toe en laat de saus inkoken. Presenteer de boutjes en filets op een warme schaal en giet een beetje saus erover. Serveren met peultjes en groene lintpasta

Kalkoen met kastanje-vulling:

Kook 250 gram gepelde kastanjes in 20 minuten gaar. Bak 250 gram gesnipperde uitjes lichtbruin. Klop 1 ei los in een kom en voeg 250 gram witbrood kruimels, de gebakken uitjes, de kastanjes, 100 gram appelblokjes zonder schil en 150 gram gesneden bleekselderij toe. Voeg zoveel melk toe om een smeug mengsel te krijgen. Maak de vulling op smaak met zout en nootmuskaat. Vul de kalkoen met het mengsel en braad de kalkoen gaar in de oven op 175 graden gedurende +/- 2 ½ uur (kerntemperatuur 78 graden celcius). Serveer hierbij aardappelkroketjes spruitjes en appelmoes.

Bourgondische fazant:

Bak 2 gesnipperde uien, 200 gram blokjes wortel, 150 gram blokjes ontbijtspek en 2 geperste tenen knoflook lichtbruin. Blus dit af met ½ liter rode wijn en laat dit zachtjes inkoken. Snijd de fazant in stukken en bak deze rondom bruin in boter met gefruite sjalotjes. voeg de saus toe en laat alles in 35 minuten gaarsudderden. Leg de stukken fazant op een warme schaal, giet de saus erover en omring het geheel met gebakken champignons. Serveer hierbij gekookte aardappelen en rode kool.

Haas met witte wijn en abrikozen:

Bak 150 gram ontbijtspekblokjes uit. Voeg daarbij 1 haas in stukken of enkele hazenbouten en bak deze bruin. Voeg dan 200 gram gebakken uienblokjes toe. Temper het vuur en voeg ½ liter droge witte wijn, 250 gram gedroogde abrikozen, enkele laurierblaadjes en takjes tijm toe. Laat het geheel in ongeveer 1 uur gaarstoven met de deksel op de pan. Serveren met aardappelpuree en spruitjes

Eendeborst met cantharellen:

Bak de eendeborstfilet op de velkant in 5 minuten mooi bruin, draai hem daarna om en bak de vleeskant in ongeveer 3 minuten bruin, daarna ca. 10 min. in de oven op 140°C. Bak in een beetje achtergebleven vet 75 gram cantharellen en 1 fijngesneden sjalotje goudbruin. Zet het vuur laag en voeg 4 eetlepels slagroom en 1 ½ dl. kippebouillon toe en laat de saus zachtjes pruttelen. Serveer hierbij aardappelpuree en broccoli.

Gebraden kwartel met gekonfijte knoflook:

Vul de kwarteltjes met 10 gram boter vermengd met 1 gesneden teen knoflook en een takje tijm. Bedek het borststuk met 2 plakjes ontbijtspek. Leg de kwartels met enkele tenen ongepelde knoflook in een ovenschaal en braad ze gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven van 150 graden celcius. Presenteer de kwartels op een bord met de knoflooktenen. Deze worden aan tafel van hun "jasje" ontdaan en opgegeten; ze hebben een heerlijk mild aroma. Serveer hierbij spinazie en pasta.

Hazerug met bessenroomsaus:

Braad de hazerug een hete boter bruin. Leg de rug in een ovenschaal en beleg de rug met plakjes vet spek. Bak de rug rose gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden celcius. Voor de saus bakt u 2 sjalotjes lichtbruin en zet het vuur lager. Dan voegt u 1 klein potje bessengelei, 2 eetlepels rode port en 2 dl. room toe. De hazerugfilets snijdt u van het bot af evenals de haasjes van de onderzijde. Snijdt de stukken vlees in plakjes en giet de saus erover. Serveer hierbij venkelpuree (aardappelpuree met gegaarde venkel vermengd) doperwtjes en worteltjes.
