

**OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:**

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Pastabijbel

Soepbijbel

Worstbijbel

Broodbijbel

Saladebijbel

Koekjesbijbel

Stamppotbijbel

Chocoladebijbel

# WILDBIJBEL

WERKEN MET WILD



CARRERA  
culinair

© 2018 Peter Klosse  
© 2018 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Tekst Peter Klosse  
Receptuur Restaurant de Echoput  
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijds Koelemeijer  
Zetwerk Atelier van Wageningen  
Redactie Nicole Willemse en Meneer Wateetons  
Fotografie Saskia Lelieveld

ISBN 978 90 488 4484 5  
ISBN 978 90 488 4485 2 (e-book)  
NUR 440

www.carreraculinaire.nl  
www.kookbijbels.nl  
www.overamstel.com

**OVERAMSTEL**  
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.  
Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 INLEIDING  
12 HOE GEBRUIK IK DIT BOEK?  
14 SEIZOENSKALENDER



**20** SOORTEN GEVOGELTE  
**48** SOORTEN GEWERVELDEN



**82** SOORTEN PADDENSTOELEN  
**84** EETBARE PADDENSTOELEN  
**85** CULINAIRE BOSVRUCHTEN



**92** VOORBEREIDEN VAN GEVOGELTE  
**132** VOORBEREIDEN VAN  
GEWERVELDEN



**224** BASISBEREIDINGEN  
GEVOGELTE EN  
GEWERVELDEN



**330** RECEPTEN MET GEVOGELTE  
**386** RECEPTEN MET GEWERVELDEN



**428** WITTE EN RODE WIJN

441 OVER DE AUTEUR  
445 DANKWOORD

446 RECEPTENINDEX  
452 INGREDIËNTENREGISTER  
463 ADRESSEN & LINKS



## INLEIDING

---

Een boek over wild? Ja, echt: over wild. Het is het meest natuurlijke vlees, eigenlijk het ultieme scharrelvlees. Dit is dan ook hét boek voor mensen die hun eten serieus nemen, graag zelf koken en dan bij voorkeur kiezen voor ingrediënten die biologisch, natuurlijk, puur, lokaal en seizoensgebonden zijn. En uiteraard voor de jager die het zelf geschoten wild het liefst zo lekker mogelijk op tafel wil krijgen.

Van origine is de mens een jager en verzamelaar. We moesten wel jagen (en vissen) om te overleven. En we moesten dat eten bewaren voor de momenten waarop het even tegenzat, of er domweg niets te eten was. De verzamelaar moest ook leren om te bewaren... We hebben al vroeg geleerd om voedsel op een of andere manier te conserveren en we zijn vuur gaan gebruiken om ons eten te bewerken. Volgens de Britse bioloog Richard Wrangham is de mens pas écht mens geworden toen hij het vuur onder controle kreeg. In zijn boek *Catching Fire* laat hij zien dat ons eten door het gebruik van hitte beter verteerbaar werd en ziektekiemen minder kans kregen. Ons lichaam kon de eiwitten en vetten beter benutten, waardoor onze hersenen veel sneller zijn gaan groeien. De jager-verzamelaar werd door het koken op vuur minder afhankelijk van de omgeving. Dat gaf hem de gelegenheid om zich op andere terreinen te ontwikkelen. Kijk naar primaten als mensapen: ze zijn de hele dag aan het eten, omdat hun voedsel rauw is en moeilijk te verteren. De verbranding is niet efficiënt, waardoor ze veel meer moeten eten. Bovendien moeten ze in hun eigen habitat blijven om te overleven. Wild en vuur, oftewel wildbereiding, staat aan de oorsprong van ons mens-zijn. Met andere woorden, doordat we wisten hoe we wild moesten bereiden, zijn we uiteindelijk in staat geweest om op de maan te landen! Om maar een voorbeeld van een grote menselijke prestatie te noemen.

Je zou dus denken dat er boekenkasten vol geschreven zijn over wild en wildbereiding. Niets is echter minder waar. De moderne mens is gewend geraakt aan het gemak van de landbouw en veeteelt en aan de zakjes en pakjes van de voedsel-industrie. Het is begonnen met de domesticatie van dieren. We hebben ze steeds meer onder controle gekregen, zodat ze de producten opleveren die we graag willen hebben. Wol, leer, melk en vlees bijvoorbeeld, en dan in de kwaliteit die ons het beste uitkomt. Dat is prima gelukt, al zijn er eeuwen van zorgvuldig kweken en fokken aan voorafgegaan. Op het gebied van vlees hebben we het

voor elkaar gekregen om grazers graan te laten eten en te veel vogels op een te klein oppervlak heel hard te laten groeien. Laat er geen misverstand over bestaan: we doen dat voor onszelf. Omdat wij graag goedkoop en makkelijk te bereiden vlees willen.

Je zou dus wel gek zijn om vlees uit de natuur te eten, als je dit zo leest. We willen toch niet terug naar vroeger, nu we alles zo goed voor elkaar hebben? Inderdaad, terug naar vroeger willen, is op zichzelf een matige reden om wild te eten. Er zijn echter nog wel een aantal andere fundamentele redenen te bedenken om wild te willen eten. Voor velen van ons is de afstand van onze oorsprong tot wie we nu zijn echter zo groot geworden, dat eten uit de natuur geen vanzelfsprekendheid meer is. Er zijn daardoor – helaas – veel misverstanden rond het eten van wild.

Het eerste misverstand begint met het fenomeen jagen. Mensen die zich er niet echt in verdiepen, denken bij jagen alleen aan het doodschieten van dieren en vinden dat zelig. Diezelfde mensen eten vaak wel een sateetje of biefstukje, maar vragen zich zelden af hoe dat dier aan zijn einde is gekomen. Ook die dieren worden gedood en hebben vaak in slechtere omstandigheden geleefd. Wat is zelig? De harde waarheid is: als je vlees wilt eten, moeten er dieren gedood worden. Het is niet anders. Als je dat niet wilt, eet je geen vlees en ben je vegetariër. Dan ben je consequent.

Het zou trouwens goed zijn als men zich zou realiseren dat jagen veel meer is dan het schieten van dieren. Je kunt het schieten beter zien als een onderdeel van een veel groter geheel dat je natuurbeheer zou kunnen noemen. De jager oogst, zoals een boer oogst; hij plukt de vruchten van zijn inspanningen. De jager zou wel gek zijn om in het wilde weg alles neer te schieten wat in zijn vizier komt; het duurt dan niet lang of er valt niets meer te oogsten. In de praktijk zorgen jagers ook voor beschutting en bescherming voor de dieren. Ze plaatsen wildspiegels zodat auto's niet onbedoeld het werk van de jager overnemen en ze beperken schade aan landbouwgewassen zodat boeren wat te oogsten hebben. Of ze voorkomen het neerstorten van een lijnvlucht, omdat een vlucht ganzen in de straalmotor van een Boeing 747 is verdwenen.

Puristen kunnen zeggen dat de mens de rol van jager niet op zich hoeft te nemen: roofdieren kunnen het ook. Op zichzelf is dat juist. Het is echter de vraag of roofdieren het beheer met evenveel beleid zullen uitvoeren. Het recht van de

sterkste en de *survival of the fittest* is niet altijd een prettig verschijnsel. Bovendien verdwijnen dan die heerlijke dierlijke eiwitten in de magen van dieren die zelf niet gegeten worden. Wolven, vossen, lynxen en kraaien blinken niet uit in smakelijkheid. Per saldo schiet de mens er dus niets mee op en dat is voor ons, aan de top van de voedselpiramide, toch op z'n minst een eigenaardige of zeer altruïstische keuze. Er is ook nog een heel merkwaardige tussenvorm: de mens jaagt wel, doodt het dier, maar oogst niet. Het dier blijft in de natuur achter als voedsel voor klein ongedierte, insecten, bacteriën, schimmels en enzymen. Persoonlijk heb ik veel moeite met die oplossing, net als de chefs van De Echoput. Ik gun ook die bewoners van het dierenrijk hun maal, maar daar hoeven mensen en hun geweren niet voor te zorgen. Helaas is deze praktijk staand beleid in een aantal grote natuurgebieden.

Er zijn niet alleen misverstanden over het jagen, ook de consumptie en bereiding van wild is omgeven met onjuiste veronderstellingen. 'Wild eet je alleen in het najaar', 'wildgerechten zijn zwaar' en 'wild bereiden is heel ingewikkeld'. Deze aannames zijn onjuist. Om te beginnen is er bijna het gehele jaar wild verkrijgbaar – nog even los van wild uit de vriezer, geïmporteerd wild uit andere landen en gefokt wild. Reebokken worden in Nederland doorgaans geschoten van mei tot september. Eenden zijn meestal al in augustus verkrijgbaar en houtduiven eigenlijk het gehele jaar. Dat wil niet zeggen dat ze het hele jaar door even lekker zijn. Vooral na de zomer, als ze zich vol gegeten hebben om de winter te overleven, zijn ze het meest smakelijk. Kortom: er zijn wel seizoenen, maar het aanbod van wild is zeker niet beperkt tot het najaar.

Wildgerechten hoeven ook echt niet zwaar te zijn. Als je het vlees natureel bereidt – dus niet overmatig lang laat besterven – en kiest voor lichte sauzen en garnituren, dan krijg je allesbehalve een zwaar gerecht. Het zware zit immers niet in het vlees, maar in wat de mens ermee doet. Je kunt bijvoorbeeld een lekker licht en zomers gerecht maken met ree of eend. Evenzogoed hoeft de bereiding van wild niet heel ingewikkeld te zijn. Het bakken van een hertenbiefstuk of een fazantenfilet vraagt echt niet meer expertise dan een runderbiefstuk of kipfilet. Bovendien neemt dit boek je bij de hand om ook de recepten die wel de nodige vaardigheid vragen tot een goed einde te brengen.

Zelfs in een restaurant als De Echoput komen weleens gasten die zeggen: 'Ik hou niet van wild.' Alsof al het wild dezelfde smaak heeft. Wijlen mijn vader,

Jaap Klose, zei dan steevast: 'Dan hebt u het nog nooit goed gehad.' Hij wist uit ervaring dat de pure bereiding, waar De Echoput tot ver buiten onze landsgrenzen naam mee had gemaakt, ook de meest kritische gast overtuigde. Die waarheid van toen geldt nog steeds: wild is vlees uit de natuur. Het is puur en oorspronkelijk; van dieren die in vrijheid hebben geleefd en altijd zelf hun voedsel bij elkaar hebben gescharreld. Alle kritiek die je kunt en misschien wel moet hebben op de overmatige consumptie van vlees is niet van toepassing op wild. Er zijn geen problemen met de uitstoot van methaan of ammoniak, geen vragen over het gebruik van antibiotica of ongunstige eiwitconversie. Het is vlees zoals de natuur het bedoelt.

Blijft over, het grootste misverstand van al: Nederland is een van de meest dichtbevolkte landen ter wereld, er is nauwelijks natuur, laat staan ruimte voor in het wild levende dieren. De werkelijkheid is dat er in ons land – ondanks de bevolkingsdichtheid – veel ruimte is voor de natuur. Welbeschouwd is er opvallend veel wild dat bovendien over het algemeen in heel goede conditie is. Een verklaring hiervoor is verstandig en zorgvuldig beleid, maar het is ook te danken aan een rijke vegetatie met veel bescherming en natuurlijke voeding. Als we daar zuinig op blijven, dan kunnen we ook in de toekomst blijven genieten van het meest natuurlijke vlees dat er is: wild.

Peter Klose

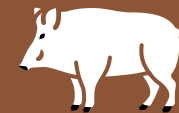


WE BEHANDELEN HIER DE WILDSOORTEN DIE JE NORMAAL GESPROKEN IN NEDERLAND KUNT AANTREFFEN EN DAARBIJ GESCHIKT ZIJN OM OP EEN BORD TERECHT TE KOMEN. ER LEVEN IN NEDERLAND IMMERS VEEL DIEREN IN HET WILD, WAARVAN VELE NOOIT OP EEN BORD TERECHTKOMEN. EEN DEEL IS GEWOON NIET LEKKER (ZOALS KRAAIEN EN VOSSSEN), EEN ANDER DEEL IS TE ZELDZAAM OM OP TE ETEN (ZOALS PATRIJZEN), EN HET GROOTSTE DEEL VAN DE SMAKELIJKE DIEREN MOET ZORGEN VOOR NAGESLACHT. WE ETEN WAT OVER IS OF IN ZULKE GROTE AANTALLEN AANWEZIG DAT ER SCHADE AAN DE NATUUR ONTSTAAT.

NEDERLAND KENT EEN STRENGE NATUURWETGEVING EN NIET ALLES MAG. WE RICHTEN ONS UITERAARD OP WAT TOEGESTAAN IS. TOCH BEHANDELEN WE OOK DIEREN DIE WELISWAAR IN ONS LAND VOORKOMEN, MAAR NIET BEJAAGD OF VERHANDELD MOGEN WORDEN. BIJVOORBEELD DE PATRIJS, DIE BESCHERMD WORDT OMDAT DE STAND HELAAS NOG TE ZWAK IS. ZE ZIJN WEL OP DE MARKT VERKRIJGBAAR, MAAR DAN GEKWEKT OF AFKOMSTIG UIT LANDEN WAAR DE JACHT IS TOEGESTAAN. OM DIEZELFDE REDEN NOEMEN WE OOK DE SNIPPEN, DE TALING EN HET SNEEUWHOEN (SCHOTSE GROUSE).

DE HERKOMST, DE LEEFTIJD EN HET LEEFGEDRAG VAN HET DIER HEBBEN UITERAARD GROTE GEVOLGEN VOOR DE SMAAK VAN HET VLEES. DAAROM IS HET GOED TE WETEN WAAR HET VLEES DAT JE WILT GAAN BEREIDEN VANDAAN KOMT. NEEM EEN HERTENBIEFSTUK ALS VOORBEELD. EEN HERT OP EEN HERTENBOERDERIJ GROEIT OP IN VEILIGE OMSTANDIGHEDEN EN DE BOER ZORGT VOOR VOLDOENDE ETEN. HET VLEES ZAL MALS ZIJN, MAAR WAARSCHIJNLIJK MINDER RIJK VAN SMAAK DAN EEN BIEFSTUK VAN EEN HERT UIT NEDERLAND OF SCHOTLAND WAAR DE DIEREN ZELF HUN ETEN BIJ ELKAAR SCHARRELEN. HERTENVLEES UIT SCHOTLAND ZAL WAT MINDER MALS ZIJN, OMDAT DE HERTEN DAAR VEEL MOETEN KLIMMEN. VAN DE VELUWSE HEUVELS WORDT EEN HERT NIET MOE; HET VLEES BLIJFT MALS EN IS RIJK VAN SMAAK OMDAT ER VOLDOENDE EN GEVARIEERD VOEDSEL TE VINDEN IS. ER LEVEN OOK HERTEN IN DE OOSTVAARDERSPLASSEN. ZIJ HEBBEN HET VEEL MOEILIJKER MET OVERLEVEN OMDAT ZE HET NATUURLIJKE VOEDSEL MOETEN DELEN MET TALLOZE ANDERE SOORTEN, WAARONDER ROOFDIEREN.

## SOORTEN GEVOGELTE EN GEWERVELDEN

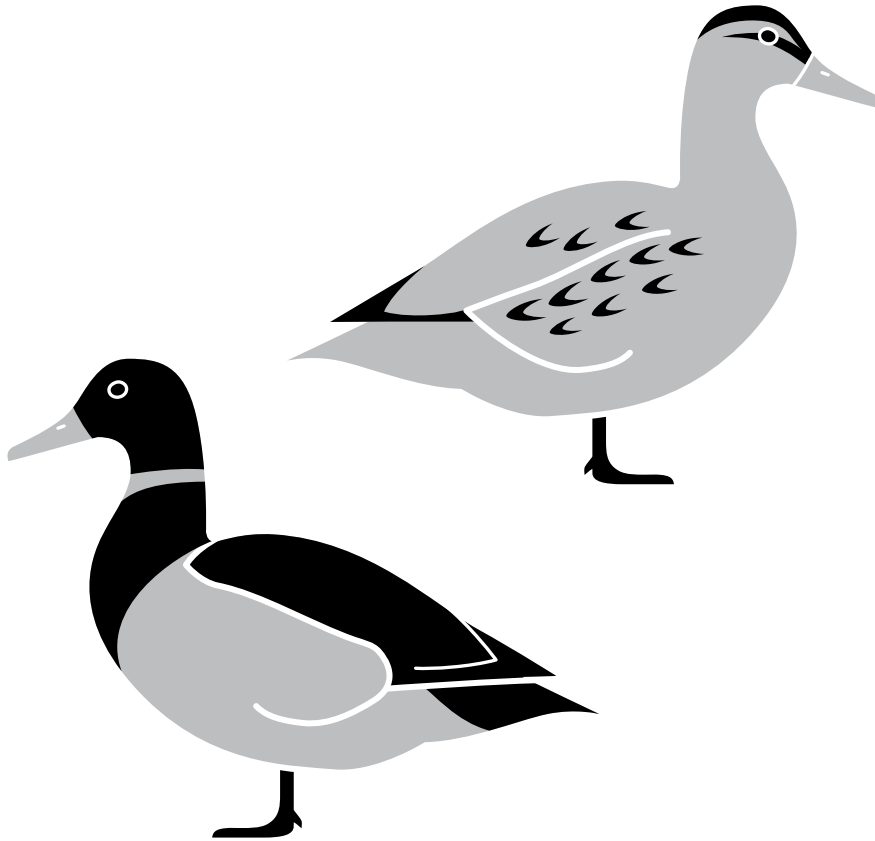


# WILDE EEND

## *Anas platyrhynchos*

ER ZIJN ZOVEEL WILDE EENDEN IN ONS LAND, DAT VEEL TOELICHTING WELLICHT NIET NODIG IS. DE AANTALLEN ZIJN INDRUKWEKKEND: ER ZIJN NAAR SCHATTING 1.200.000 WILDE EENDEN. ELK JAAR KOMEN ER IN HET BROEDSEIZOEN ZO'N 600.000 BIJ. DAT AANTAL WORDT JAARLIJKS GESCHOTEN ZODAT DE POPULATIE NIET UIT DE HAND LOOPT; DE OVERLAST EN SCHADE AAN LANDBOUWGEWASSEN ZOU ANDERS TE GROOT ZIJN.

---



## Wilde eend

- **Engels:** Mallard
- **Duits:** Stockente
- **Frans:** Canard colvert

### GEWICHT

- **Woerd:**  
In de veren: 900-1100 gram  
Panklaar: 600-750 gram
- **Eend:**  
In de veren: 700 gram-1 kilo  
Panklaar: 450-700 gram

### BROEDTIJD

Maart tot juni, 7-13 eieren.

### GESLACHT

- **Mannelijk:** woerd en waard
- **Vrouwelijk:** eend

### KLEUR

- **Woerd:** groene glanzende kop, smalle witte halsband, purperbruine borst, lichtgrijze buik, staartpennen met witte uiteinden, groengele snavel en geelrode poten.
- **Eend:** gevlekt bruin.

### LEEFTIJSBEPALING

Is de jeugdklier aanwezig, dan heb je een jonge eend te pakken.

### JACHT

15 augustus tot en met 31 januari, kooi-eenden tot 31 januari, afhankelijk van de afschotvergunning.

### BEWAREN

- **Koelen:**  
- In de veren
- **Vriezen:**  
- Geplukt  
- Eventueel panklaar gemaakt en vacuümverpakt

### VLEESKLEUR

- Roodbruin in niet-gebraden toestand
- Donkerbruin in gebraden toestand
- Bereiding: rood vlees

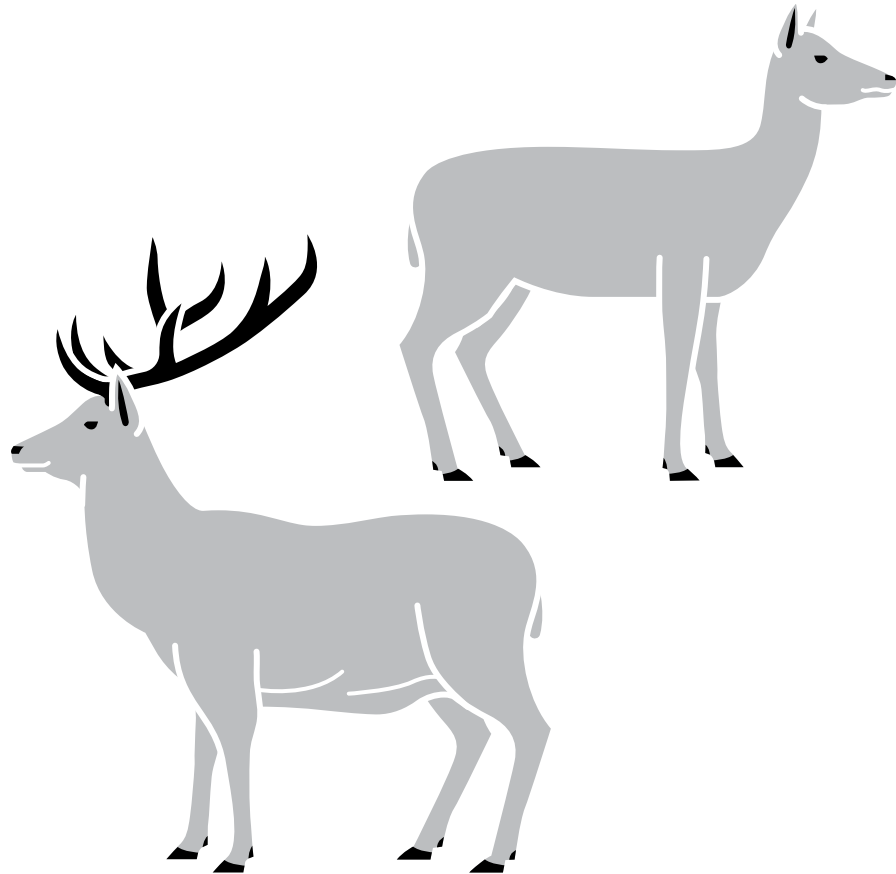


Op kaarten van restaurants zie je soms kooi-eend staan. Dat is geen eendenras. Kooi-eenden zijn eenden die gevangen worden in een kooi en dus niet geschoten zijn; hun vlees is niet beschadigd. Bij schietende is er een kans op kogeltjes in het vlees. De uitdrukking 'de pijp uitgaan' hebben we aan deze vorm van eendenjacht te danken.

# EDELHERT

*Cervus elaphus*

DE GROOTSTE EN MEEST KONINKLIJKE BEWONER VAN HET BOS: HET EDELHERT. HET EDELHERT IS HET GROOTSTE IN HET WILD LEVENDE ZOOGDIER IN WEST-EUROPA. IN NEDERLAND LEVEN ER ZO'N 2700. DAARVAN LEEFT DE ENE HELFT IN HET GEBIED VAN DE OOSTVAARDERSPLASSEN (5600 HECTARE). DE ANDERE HELFT HEEFT DE RUIMTE, WANT DEZE DIEREN LEVEN IN EEN GEBIED VAN RUIM 25.000 HECTARE OP DE VELUWE: IN HET KROONDOMEIN EN HET NATIONAAL PARK DE HOGE VELUWE EN IN DE ZOGENOEMDE VRIJE WILDBAAN TUSSEN DE OMRASTERDE GEBIEDEN.



## Edelhert

- **Engels:** Red deer
- **Duits:** Hirsch
- **Frans:** Cerf

### GEWICHT

- **In de huid:** 45-225 kilo
- **Ontweid:** 30-150 kilo

### BRONSTTIJD

Half september-half oktober, al kan dit door individuele eigenschappen, de weersgesteldheid en de voedingstoestand vroeger of later beginnen. Draagtijd 39-40 weken, maar ook wordt beweerd dat de draagtijd tot circa 34 weken duurt. Edelherten werpen 1 kalf, bij uitzondering 2 stuks.

### GESLACHT

- **Volwassen mannelijk dier:** hert
- **Volwassen vrouwelijk dier:** hinde
- **Jong mannelijk dier:** hertenkalf
- **Jong vrouwelijk dier:** hindekalf

### KLEUR

Roodwild wisselt tweemaal per jaar van vacht. 's Zomers is de vacht dun en roodbruin, 's winters wordt de dichtere en bijna tweemaal zo lange haarvacht grauw. De wintervacht is ook donkerder, vooral de manen en de buik.

### LEEFTIJDSEBEPALING

Aan de hand van het gebit. Hoe ouder het dier, hoe meer slijtage aan het gebit.

### JACHT

Bij grofwild heet dit populatiebeheer en het is alleen toegestaan met ontheffing van de provincie.

### GEWEI/BENAMING

- 2 stangen/spitser
- 4 vertakkingen/gaffelhert
- 6 vertakkingen/taalfender
- 8 vertakkingen/zestienender
- 9 vertakkingen/achttienender
- 12 vertakkingen/vierentwintigender

### BEWAREN

- **Koelen:**
  - Voor korte periode in de huid of in delen
- **Vriezen:**
  - In technische delen en vacuümverpakt

### VLEESKLEUR

- Roodbruin in niet-gebraden toestand
- Bruin in gebraden toestand
- Bereiding: rood vlees

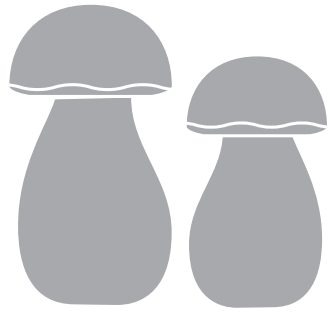


Het edelhert is Nederlands grootste grofwild. De statige dieren zijn krachtig gebouwd, de grootte varieert naar ras en plaats van herkomst; het Europese hert kan tot wel 250 kilo wegen. Dat wil zeggen, de mannetjes. Een hinde, het vrouwtjeshert, is aanzienlijk kleiner en slanker.



## SOORTEN PADDENSTOELEN

---



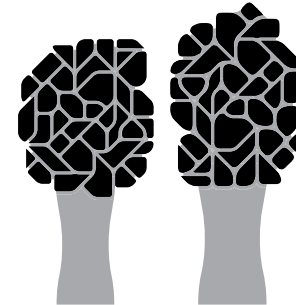
### Boleten

Van alle paddenstoelen die we nog in het bos vinden, lijken boleten het relatief nog steeds goed te doen. Boleten zijn gemakkelijk herkenbaar: ze hebben buisjes aan de onderkant en geen lamellen. Ze zijn over het algemeen bijzonder smakelijk en groeien in de herfst. Ze leven in symbiose met dennen. Twee factoren bevorderen de groei: een aantal koude nachten en een hoge luchtvochtigheid. In ons grillige klimaat kan het dus voorkomen dat de eerste boleten al in augustus aangeboden worden. Er zijn diverse soorten boleten, maar het eekhoortjesbrood is toch wel de smakelijkste. Ze hebben een vlezige structuur en zijn gemakkelijk te bereiden en te conserveren.



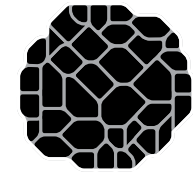
### Cantharellen

De cantharel of hanenkam heeft jarenlang onbetwist de hitparade van smakelijke paddenstoelen aangevoerd. De smaak is subtieler en eleganter dan die van morieljes en eekhoortjesbrood; een beetje peperig. Het is een kleine, oranjeachtige en trechtervormige paddenstoel met lamellen. Hij groeide vroeger volop in Nederland, maar is nu een zeldzaamheid. Er is lang geroepen dat overpluk hiervan de oorzaak was, maar inmiddels begrijpt men dat zure regen en luchtvervuiling meer waarschijnlijke verklaringen zijn. Cantharellen komen voor in de zomer en zijn er tot het begin van de herfst.



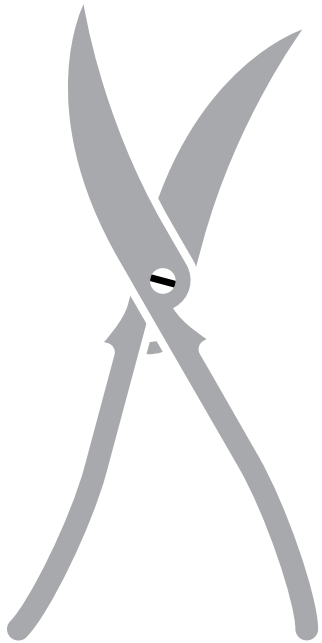
### Morieljes

Morieljes verstoren het gangbare rolpatroon van de paddenstoel. Om te beginnen groeien ze niet in het najaar, maar in het voorjaar. Ze zien er ook anders uit: morieljes behoren namelijk tot de 'zakjeszwammen'. In Nederland doen ze het goed in rivierengebieden. De smaak van de morielje wordt hooggewaardeerd. Het is dan ook een kostbare paddenstoel. Ondanks de smakelijke eigenschappen is de rauwe morielje (ook gedroogd!) licht giftig. Ze moeten verwarmd worden. Evenals eekhoortjesbrood kunnen morieljes heel goed gedroogd worden, de smaakintensiteit neemt dan sterk toe. Plukkers moeten oppassen dat ze niet de giftige valse morielje mee naar huis nemen.



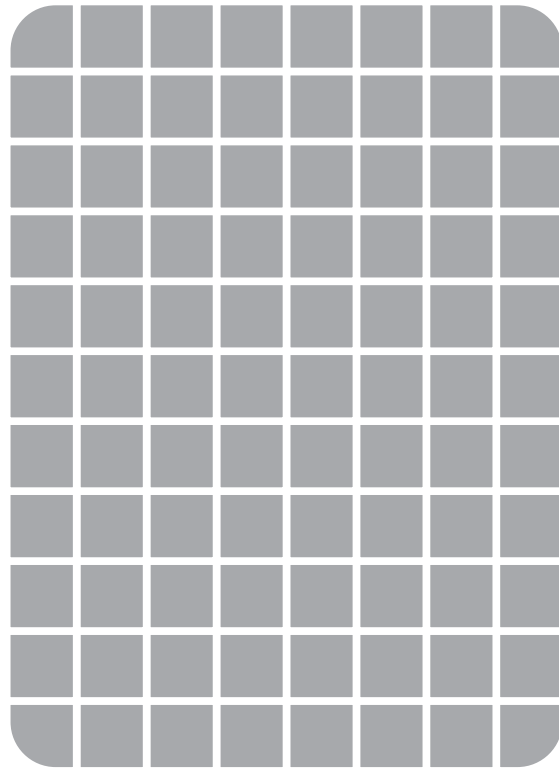
### Truffels

Truffels behoren tot de schimmels, maar komen helaas niet in onze bossen voor. Toch verdienen ze een plaats in een gastronomisch boek als dit. Al was het maar om de oude fabel te kunnen vermelden dat men vroeger dacht dat truffels ontsproten aan het gemorste zaad van herten. In werkelijkheid hebben ze eikenbomen nodig voor hun groei. De relatie met erotiek is er niet door verdwenen. Truffels hebben in Frankrijk de Périgord aanzien gegeven. De grootste producent van truffels is echter niet Frankrijk, maar Italië en met name de streek Umbrië. Er zijn diverse soorten met een heel verschillende smaak. De zwarte wintertruffel (*Tuber melanosporum*) is het meest bekend. Nog duurder en zeldzamer is de witte truffel uit Piemonte. Deze heeft een sterk gasachtige geur die ook wel aan knoflook doet denken. De zomertruffel kost beduidend minder, maar heeft ook veel minder smaak.



### Wildschaar

Een schaar met kortere, stevige bladen om wild en gevogelte in stukken te knippen, inclusief de kleinere botjes.



### Hakblok

Massief en vlak blok hout waarop wild met een hakmes in delen wordt gehakt.

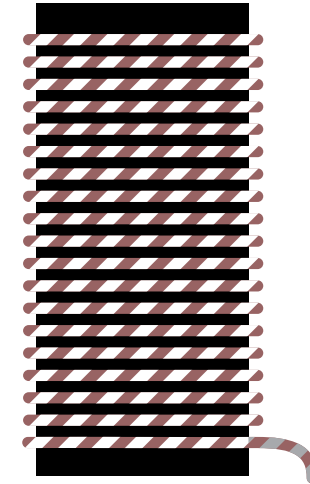


### Keukenschaar

De schaar wordt gebruikt om het keukentouw te knippen bij het opbinden van het wild. En voor de verse kruiden.

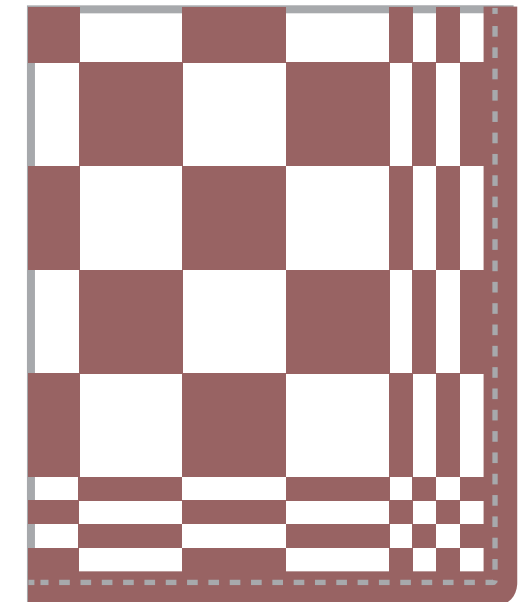
### Keukentouw

Bindgaren is gemaakt van 100% katoen en zonder kunststoffen. Hiermee kun je al dan niet gevuld wild opbinden dat gebraden, gebraseerd of gepocheerd moet worden. Ander draad kan tijdens het opbinden door de hitte breken. Bekendst is wel het rood-witte keukentouw. Maar iedere andere kleur werkt ook.



### Keukendoek

Zorg dat je altijd een schone keukendoek bij de hand hebt. Je dept het bloed van het wild ermee weg. Een vochtige doek onder de snijplank zorgt ervoor dat de snijplank goed op de werkbank blijft liggen.



# PLUKKEN



HET NETJES PLUKKEN VAN EEN VOGEL IS VOOR DE BEGINNER EEN LASTIGE KLUS. OEFENEN, OEFENEN, OEFENEN DUS. HOEWEL DE VEREN VAN WILDE EENDEN ENIGE HANDELSWAARDE BEZITTEN, GELDT DAT ALLEEN VOOR DE MOOIE GEKLEURDE VEREN VAN WOERDEN EN HET DONS ONDER DE VLEUGELS. EN DAN OOK PAS IN GROTE HOEVEELHEDEN. REKEN JE MET ÉÉN EEND MAAR NIET RIJK.

---



## GESCHIKT WILD

- Eend, duif, gans, fazant, patrijs

## INGREDIËNTEN

- Een vuile eend

**1** Dit is een 'vuile' eend. Je ziet hier een woerd, een mannetje. Het plukken in de volgende stappen gebeurt met een vrouwtje (een eend). Voor de techniek maakt het niet uit.



**2** Houd een emmer of plastic zak bij de hand zodat je de veertjes niet door je hele huis terugvindt. Knip om te beginnen met de wildschaar de dekpennen van het eerste lid van de beide vleugels.



**3** Leg het beest op zijn rug, met de kop naar beneden op schoot. Houd met één hand de achterkant van de eend vast terwijl je met de andere plukt. Gebruik duim en wijsvinger en pluk met korte, resolute rukjes.

**Let op:** als je met een geschoten eend te maken hebt, dan is het vel door de hagel beschadigd. Pas op dat je het vel niet verder kapottrekt.

## VILLEN



OPPERVLAKKIG LIJKT EEN HAAS OP EEN KONIJN, MAAR HIJ IS EEN STUK GROTER MET IN VERHOUDING LANGERE OREN EN LEDEMATEN. OOK HET VLEES VERSCHILT. HAZENVLEES IS DONKERDER VAN KLEUR EN HET IS ZOETER, MET EEN STERKERE WILDSMAAK. HET VILLEN GAAT OP DEZELFDE MANIER.

---



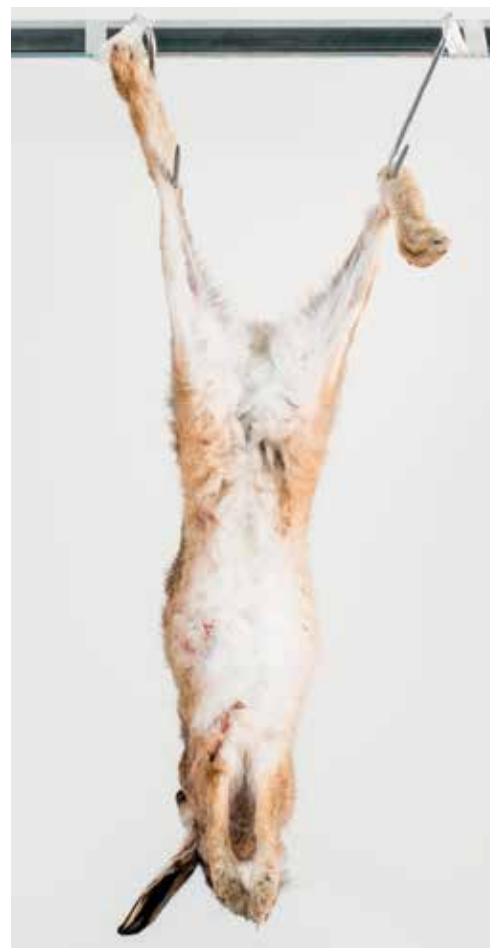
### GESCHIKT WILD

- Haas, konijn

### INGREDIËNTEN

- Een vuile haas

1 Een geschoten 'vuile' haas.



2 Als je een haas ophangt, gaat het villen een stuk makkelijker dan wanneer hij ligt. Dat kan, zoals hier, aan vleeshaken, maar een paar stevige spijkers in een balk werkt ook. Steek je mes voorzichtig tussen de hiel en de pees die daar loopt, zonder de pees te beschadigen. Daar hang je de haas aan op. De pees is heel stevig, je hoeft niet bang te zijn dat je de haas tijdens het villen van de balk trekt.

# ONTVLIEZEN TECHNISCHE DELEN ACHTERBOUT GROFWILD



DE ACHTERBOUT VAN HET REE IS IN VIJF DELEN OPGESPLITST EN DIE WORDEN NU ONTVLIESD EN VERDER OPGEDEELD TOT PANKLARE STUKKEN.

---



## GESCHIKT WILD

- Ree, damhert en edelhert

## INGREDIËNTEN

- Bovenbil, spierstuk, platte bil, dikke lende en schenkelstuk van de achterbout van het ree

De benaming van het 'ezeltje' komt bij het rund vandaan dat dezelfde spiergroepen in de bout heeft. Het heet zo omdat het heel makkelijk te bereiden is, 'zelfs een ezel kan het'. In Amsterdam noemen ze hetzelfde stukje vlees daarom ook wel 'een stukkie pasgetrouwd'.



1 Verwijder het deksel van de bovenbil. Volg het vlies.



2 Verwijder de vliezen.



3 Snijd het kenmerkend gevormde 'ezeltje' van de dikke lende en ontvlies het.

# RILLETTE

## Rillette van fazant



RILLETTE KAN HEEL GOED RUIM VAN TEVOREN WORDEN BEREID EN IS LANG HOUDBAAR.

RILLETTE KAN OOK GOED WORDEN GESERVEERD ALS ONDERDEEL VAN EEN KOUD VOORGERECHT OF ALS HAPJE BIJ DE BORREL MET EEN STOKBROODJE OF CROUTONS.

### GESCHIKT WILD

- Rillette kan van bijna alle soorten wild gemaakt worden. Voor het bereiden van rillette gebruiken we stukken vlees die een lange gaartijd vereisen, zoals nek- of schouder vlees en bouten van gevogelte

### VOORBEREIDING

- Pekelen 1 nacht + konfijten 3 tot 4 uur + mengen 15 minuten

### BEREIDING

- 15 minuten

### VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 8 fazantenboutjes
- 5 g gedroogde hoortjes des overvloeds, geweekt en fijngesneden
- 1 el bieslook, fijngehakt
- boter

#### VOOR HET PEKELWATER

- water
- 15 g kleurzout
- takje tijm
- 5 jeneverbessen
- 5 zwarte peperkorrels
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje rozemarijn

#### VOOR DE GLACE

- ½ sjalot, fijngehakt
- 1 el zonnebloemolie
- 2 el cognac
- 2 el madera
- 200 ml fazantenfond

#### VOOR HET KONFIJTEN

- 500 ml ganzenvet
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 teentje knoflook in het jasje

#### APPARATUUR

- koelkast
- fornuis



- 1 Doe alle ingrediënten voor het pekewater in een pannetje, breng dit tegen de kook aan en laat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur.

# NAT PEKELEN

## Nat gepekelde wildzwijnek



DOOR NAT TE PEKELEN KRIJGT HET VLEES MEER SMAAK EN MALSHEID. OOK DRINGEN DE KRUIDEN EN SPECERIJEN BETER IN HET VLEES. DOOR NAT TE PEKELEN NEEMT HET VLEESGEWICHT MET MINIMAAL 10% TOE WAARDOOR HET VLEES LATER MINDER DROOG WORDT EN BETER SMAAKT.

### GESCHIKT WILD

- Wild zwijn

### BEREIDING

- 48 uur

### VOOR 8 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 375 g suiker
- 3 l heet water
- 375 g zout
- 10 kruidnagels
- 1 el jeneverbessen
- versgemalen zwarte peper
- 2 laurierblaadjes
- 4 takjes tijm
- ca. 2-3 kg wildzwijnek

#### APPARATUUR

- fornuis
- oven



- 1 Strooi de suiker in de oven-schaal en voeg het hete water toe. Roer met een garde tot de suiker is opgelost.



## RECEPTEN MET GEVOGELTE



- BALLOTINE VAN FAZANT MET ZUURKOOL, GANZENLEVER EN TRUFFEL **333**
- KOFFER VAN FAZANT MET KNOLSELDERIJMOUSSE, HOORNTJES DES OVERVLOEDS EN MANZANILLA-ROOMSAUS **336**
- HOUTDUIF GEGAARD OP LAGE TEMPERatuur, MET LIJNZAAD, AARDPEER,  
MINIPETERSELIEWORTEL, BEURRE NOISETTE EN KOFFIEJUS **340**
- KOFFERTJE VAN HOUTDUIF MET KNOFLOOKTEENTJES **343**
- HOUTSNIP MET APPEL EN CALVADOSSAUS **345**
- HOUTSNIP MET OPEN RAVIOLI VAN KNOLSELDERIJ, GEKONFIJTE GANZENLEVER,  
WINTERTRUFFEL EN BRAADJUS MET JENEVER EN BLADSELDERIJ **348**
- GEBRADEN WATERSNIP MET CHARTREUSES SAUS **353**
- SCHOTSE GROUSE MET BIET, KOFFIEKRUIJ, VIJG, ZWARTE OLIJF EN WHISKY **355**  
MET KNOLSELDERIJ EN GANZENLEVER GEVULDE PATRIJS IN WIJNBLAD **359**
- IN PARMHAM GEBAKKEN PATRIJS MET WITLOF, BEUKENZWAM EN MARBRÉ VAN AARDAPPEL EN KNOLSELDERIJ **362**
- SALMIS VAN PATRIJS SOUVAROV **365** KOOI-EEND MET WATERKERS, SINAASAPPEL, POMPOEN EN GEMBER **368**
- GEROOKTE GANZENBORST MET LINZENSALADE **375** CANARD À L'ORANGE **378**
- CHAUD-FROID VAN GANS MET KWEEPEER, MOSTERD EN TAMME KASTANJE **381**



# KOFFER VAN FAZANT MET KNOLSELDERIJ- MOUSSE, HOORNTJES DES OVERVLOEDS EN MANZANILLA-ROOMSAUS



## VOORBEREIDING

- 40 minuten

## BEREIDING

- 15 minuten

## APPARATUUR

- fornuis
- oven
- keukenmachine

## VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

#### Voor de knolselderij- mousse

- ½ knolselderij, geschild
- 2 el room
- zout en versgemalen zwarte peper

#### Voor de fazant

- 1 fazant
- zout en versgemalen zwarte peper
- 20 g boter

#### Voor de Manzanilla- roomsaus

- ½ sjalot, fijngehakt
- 50 ml Manzanilla-sherry
- 200 ml fazanten- of kippenfond
- 200 ml room
- zout en versgemalen zwarte peper

#### Voor de hoorntjes des overvloeds

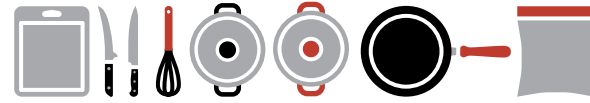
- 40 g hoorntjes des overvloeds
- 5 g boter
- zout
- 1 el bieslook, fijngehakt

#### Voor de prei

- 1 jonge prei
- zout
- 4 toefjes preischeuten



# GEROOKTE GANZENBORST MET LINZENSALADE



## VOORBEREIDING

- 40 minuten + 1 nacht pekelen

## BEREIDING

- 15 minuten

## APPARATUUR

- koelkast
- fornuis
- vacumeermachine
- Roner
- rookoven + houtmot
- vriezer

## VOOR 6 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

#### Voor het pekelen

- 500 ml water
- 15 g zout
- 2 kruidnagels
- 5 jeneverbessen
- 5 zwarte peperkorrels
- 2 laurierblaadjes
- 4 takjes tijm

#### Voor de ganzenborst

- 2 ganzenborsten

#### Voor de linzensalade

- 100 g Du Puy-linzen
- 5 g boter
- 50 g ontbijtspek, in blokjes
- 1 el sjalot, gesnipperd
- 50 g wortel
- 50 g knolselderij

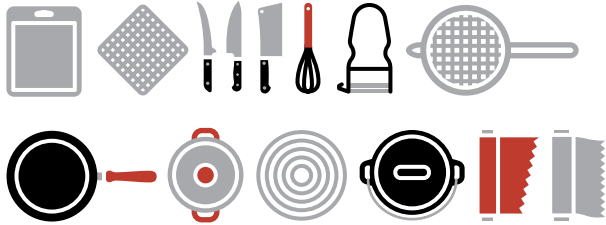
#### Voor de truffel-vinaigrette

- ½ tl fijne mosterd
- 1 el truffeljus
- 1 el champagne-azijn
- 1 el olijfolie
- 1 el zonnebloemolie
- ½ el hazelnootolie
- zout en versgemalen zwarte peper

#### VERDER NODIG

- 35 g binnenste blaadjes van frisée

# VELUWSE HERTENBOUT MET STOOFPEER, SCHORSENEER, KASTANJE, PASTINAAK, AARDAPPELCONFIT EN JUS MET VOSSENBESSEN



## VOORBEREIDING

- 3 uur  
+ 1 nacht marineren

## BEREIDING

- 30 minuten

## APPARATUUR

- koelkast
- fornuis
- thermoblender
- oven

## VOOR 10 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

#### Voor de stoofpeer

- 20 stoofperen (gieser wildeman)
- 750 ml rode port
- 1,5 l rode wijn
- 500 g suiker
- schil van 1 schoon-geboende sinaas-appel
- 2 laurierblaadjes
- 5 kruidnagels
- 5 kaneelstokjes

#### Voor de hert en jus

- 1 hertenbout
- 200 ml olijfolie
- ½ bol knoflook
- 50 g wortel, in stukken
- 50 g ui, in stukken
- 50 g prei, in stukken
- 50 g knolselderij, in stukken
- 5 g verse tijm
- 5 g verse rozemarijn
- 200 ml rode wijn
- 1 l kalfsfond
- 1 laurierblaadje
- 3 kruidnagels
- 10 jeneverbessen
- 50 g koude boter, in blokjes
- versgemalen zwarte peper
- 100 g verse vossenbessen

#### Voor de schorseener

- 1 kg schorseneren
- 1 l melk

#### Voor de kastanje

- 250 g gare en gepelde kastanjes
- 250 ml kalfsjus

#### Voor de pastinaak

- 1 kg pastinaak
- 750 ml melk
- 250 ml room
- 100 g boter
- zout

#### Voor de confit van aardappel

- 2 kg aardappel
- 1 l druivenpitolie
- 1 sjalot
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 5 teentjes knoflook

#### Hertenbiefstukjes bakken

- zout en versgemalen zwarte peper
- 100 ml zonnebloemolie
- 50 g boter
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn

#### VERDER NODIG

- 25 g boter
- 2 el zonnebloemolie
- zout

## Stoofpeer

1 Schil de stoofperen met een dunschiller en laat het steeltje er nog aan. Zet de peertjes in een passende kookpan en voeg de rode port, rode wijn, suiker, sinaasappelschil, laurierblaadjes, kruidnagels en kaneelstokjes toe. Zorg dat alles onderstaat en dek af met bakpapier. Laat de peertjes 1 nacht marineren in de koelkast. Gaar de stoofpeertjes in 3 uur op laag vuur en laat ze vervolgens afkoelen.

## Hert en jus

2 Ontbeen de hertenbout, verdeel dit met een uitbeenmes in verschillende technische delen en snijd er met een uitbeenmes biefstukjes van (zie p. 140 e.v.). Bewaar de biefstukjes tot gebruik in de koelkast.

3 Maak van de botten een jus (zie p. 224). Hak daarvoor met een hakmes de botten in stukken. Verhit olie in een braadpan en bak de stukken bot met de knoflook aan. Voeg de wortel, ui, prei, knolselderij, tijm en rozemarijn toe en bak even mee. Blus af met de rode wijn en kook in tot het stroperig is. Giet er koud water bij tot het geheel net niet onderstaat en vul vervolgens aan met de kalfsfond. Voeg het laurierblaadje, de kruidnagels en jeneverbessen toe. Breng alles aan de kook en laat 3 tot 4 uur trekken op laag vuur. Zeef de jus door een fijne zeef met passeerdoek en kook tot ongeveer een kwart in. Klop er met een garde de koude boter in blokjes door (monteren) en breng op smaak met zwarte peper.

## PASSENDE COMBINATIES

---

Het is een misverstand dat wijnen worden gemaakt om te drinken bij het eten. Het gebruik van wijnen bij de maaltijd is traditioneel zwaar gestimuleerd door twee landen met een belangrijke eetcultuur, Frankrijk en Italië. Landen die ook beschikken over een reusachtig oppervlak aan druivenstokken. De oorsprong van deze wijngaarden ligt echter niet in de gastronomie, maar in de omstandigheid dat Romeinse soldaten die Europa veroverden gezond en tevreden (let op de volgorde!) gehouden moesten worden. Gastronomen hebben er later een cultuur omheen gebouwd die tegenwoordig veel aandacht krijgt. Zoveel, dat men het gevoel krijgt dat het een vorm van blasfemie is om wijnen te drinken zonder er iets bij te eten. Het omgekeerde is waar: veel wijnen zijn juist het lekkerst wanneer ze gedronken worden zonder concurrentie van gerechten.

Denk nu niet dat ik van mijn gastronomische geloof val. Als er wijn aan tafel wordt geschonken dan vind ik dat deze goed bij het gerecht moet passen. In die context ben ik tevreden als wijn en gerecht hun smaak en karakter behouden; met andere woorden, dat beide goed proefbaar blijven. In het ideale geval is er een aromatische aansluiting. Negatieve reacties ontstaan als mondgevoel en/of smaakrijkdom niet aansluiten. Als het mondgevoel niet klopt dan ontstaat vaak schraalheid in smaak. Als de smaakrijkdom niet klopt dan is er sprake van dominantie: de wijn of het gerecht worden niet meer geproefd.

Er zijn mensen die vinden dat het doel van gastronomie moet zijn dat wijnen en gerechten elkaar verbeteren. Dat vind ik een vreemd uitgangspunt. Het suggereert bijvoorbeeld dat koks hun werk niet goed genoeg gedaan hebben. Als een wijn een gerecht kan verbeteren, waarom kan de kok dat dan niet? Er is een uitzondering: het maskeren van fouten. Als een wijn een gerecht verbetert, dan is de kans groot dat er een fout in het gerecht gemaskeerd

wordt. De wijn brengt iets in wat het gerecht mist. Het omgekeerde geval bestaat ook. Bijvoorbeeld: een nog jonge, gesloten, dus harde en tannineuze rode wijn kan bij een stevig gebrad van rood vlees, zonder saus, zijn harde kant verliezen en veel smakelijker, ronder en fruitiger overkomen. Het gerecht corrigeert dan de fout van de jeugd in de wijn. Je kunt ook zeggen: de fout van de gebruiker om hem te jong te drinken.

