

2019 **Wild &
gevogelte**

Wildpoulet

* mix van diverse wildsoorten

15249340

per kilo

€ 8,90



Hertenbiefstuk

* vacuum geportioneerd

15245342 ca. 150 g per stuk

15245434 ca. 180/200 g per stuk

16675551 ca. 90 g per 2 stuks

per kilo

€ 21,50



Paddenstoelen
met passie gekweekt



Recept
home made
wildschnitzel



en meer smaakvolle
combinaties!



Dorina Lindemann
maak kennis met
de wijnmakers

WELKOM!

Strikt genomen loopt het jachtseizoen het hele jaar door. Dat klinkt verwarrend. Hoort wild nu bij de herfst of juist niet? Vanuit het oogpunt van de jager wel, want de periode tussen grofweg 15 oktober en 31 december geldt voor de meeste diersoorten als jachtseizoen.

Dit geldt echter niet voor alle diersoorten, zoals wilde eenden en reebokken, die al eerder bejaagd mogen worden. Wild uit de vrije wildbaan van met name Oost-Europa is al vanaf half september beschikbaar. En dan is er ook nog wild dat het hele jaar door geschoten wordt in het kader van populatiebeheersing. Dit mogen we alleen geen jagen noemen.

Jachttechnisch hoort wild dus bij de herfst. Maar een wild konijn uit de lente is net zo lekker als in oktober. Daarom kun je de voordelen van het wild uit deze Wild en Gevogelte special gerust het hele jaar aan je gasten overbrengen. De jacht is in Nederland namelijk erg belangrijk. Er zijn een flink aantal dieren zonder natuurlijke vijand. Denk maar het hert en het zwijn. Door te jagen beheren we de populatie. Dat is voordelig voor de natuur en de mens.

De consument kiest bewust voor vlees van betere kwaliteit. Gelukkig is wild een verantwoord stuk vlees. Van dit eerlijke product kunnen we gerust ruimschoots genieten!

Dit jaar hebben we het wild-assortiment uitgebreid met meer variatie aan seizoensspecialiteiten. Geniet van de recepten die door deze folder verspreid staan en mis daarbij de groenten niet. Mijn collega en registervinoloog Bjorn Scholten heeft heerlijke wijnen voor je uitgezocht. Vergeet niet om ook op dat gebied nieuwe smaken te ontdekken. Geniet!

Erich Greis

Vers specialist Vlees bij CHEFS CULINAR



GROF WILD



Wijn = Spijs

Rood vlees gecombineerd met tannine in rode wijn heeft een verzachtend effect. Het eiwit in het vlees neemt het stroeve (tannine) van de wijn op. Zo wordt een stevige wijn heel mooi van smaak.

Na een zomer vol eten hebben dieren extra vlees op de botten. Doordat herten zich voeden met wilde grassen, kruiden, veldvruchten en kastanjes heeft het vlees een uitgesproken smaak.

Hertenvlees is lekker met kruiden als tijm en rozemarijn en past perfect bij zoete gerechten zoals peer en cranberry. Het zit boordevol ijzer, belangrijke eiwitten en het is rijk aan omega 3 vetzuren. Bovendien bevat het essentiële vitamines en mineralen en heeft het een laag vetgehalte. Hertenvlees is mager en sappig en heeft een donkerrode kleur.



AGF Gepofte Kastanjes

500 gram
17569095

Gepoft smaken kastanjes heerlijk bij een stukje wild. Je kunt er pesto van maken om onze hertencarpaccio (art. nr.: 15354143) mee te garneren of toevoegen aan een romige pasta met cantharellen en (wild)worst.



FAUGIER
Kastanjepuree
1 l
15809827



VALENZI
Cranberry compote
2 kg
14002328



Baby peren met steel
425 ml
10142424

WILD ZWIJN

Wildzwijnham gerookt en gekookt

ca. 1,5 kg
17577335



Wildzwijngoulash blokjes

5 kg
20011772

Wildzwijnfilet geportioneerd

ca. 150 g per stuk vacuum
15245489

Australisch Wildzwijnfilet

ca. 1 kg
15245519

Wildzwijn nekken zonder been

10 kg
15272508

Wild zwijn coppa gedroogd

ca. 1 kg
17577311

Wildzwijnpate met spekmantel

550 g
17577373

REE



Reegoulashvlees handgesneden

5 kg
20011901

Reepate met spekmantel

550 g
17577380



Reerug met been

ca. 2 kg
10863466

recept

WILDZWIJN GOULASH MET POMPOEN



Scan de code met de camera van je telefoon voor het recept van onze chef of ga naar:
chefsculinar.nl/wild-zwijn-pompoen-aardappel-goulash-2745.htm

recept

REERUG MET GEVULOE PEER



In 1 klik naar het recept op onze website.
chefsculinar.nl/reerug-2733.htm

HERT

* Herten bovenbil gevlied

10 kg
15785695



* Hertenhaas Nieuw-zeeland

per kg
10864036

Hertenbotten gezaagd

10 kg
15249418



* Hertengoulash handgesneden

ca. 2,5 kg
10773901

Hert droge wild worst

17106092

Hert ham gedroogd

ca. 1 kg
17577342

* Hertencarpaccio

10 x 80 gram
15354143



* Hertenrollade in net, van de hals

ca. 1,5-2,5 kg
10328156

* Herten sucadestuk

10 kg
15707864

* Hertenbiefstuk geportioneerd

ca. 150 g
15245342

* Hertenbiefstuk geportioneerd

180/200 gram
15245434

* Hertenbiefstuk duo geportioneerd

2 x 90 gram
16675551



* Hertenfilet zonder been met vlies

ca. 2,5 kilo
10602539

Hertengoulash kant en klaar

2,5 kilo
17577298

Hertenburger

20 x 120 gram
16619258





recept p.24

HERTENSCHNITZEL VAN HET HUIS

Met ons heerlijke recept voor huisgemaakte hertenschnitzel zet je een toegankelijk wildgerecht op je kaart of maak je een special-variant op een oude klassieker. De combi van hert met roomsaus, paddenstoel en dragon kan niet missen.

WIJN TIP

Domaine Roux Bourgogne
Chardonnay
17490030

Complex wit, fris met houtrijping zullen mooi samengaan met de romige saus en vetigheid van de panade.

Scaletta Langhe
Nebbiolo
16165809

Te kort gerijpt om Barolo te mogen heten, mooie oranje rode wijn met aroma's van kersen, specerijen en aardse tonen van o.a. truffel zullen perfect samenkomen met dit gerecht.



Wijn = Spijs

Een rond gerecht met een romig (filmend) mondgevoel, zoals een gerecht met een roomsaus, kun je het beste met ronde, zachte wijn serveren. Zoals een houtgerijpte Chardonnay of Pinot gris. Of kies voor wat complexer rood bij dit gerecht met meer smaaklagen.



Wil je hier meer van weten? Onze vinoloog Bjørn geeft meer wijnspijs tips op CHEFSCULINAR.nl!
chefsculinar.nl/wijn-spijs-2839.htm



ACHTERGROND



De shiitake heeft een vaste structuur en stevige bite. Het is een typische oriëntaalse paddenstoel, uitermate geschikt voor roerbakgerechten of op de grill. De shiitake verliest bij bereiding geen vocht, maar neemt deze wel op.

Art. nr.: 15439949

Koningsoesterzwam is de grootste onder de oesterzwammen. Het is een smakvolle en door zijn mooie voorkomen, ook een heel decoratieve paddenstoel. Hij heeft een volle, aardse smaak en blijft stevig, ook na lang bereiden. De koningsoesterzwam doet het uitstekend in sauzen met wild.

Art. nr.: 15438669



VAN DE VORLE "VERS VAN DICHTBIJ"

Ruim 20 jaar geleden startten René en Marla van de Vorle hun paddenstoelenkwekerij in het Brabantse Berghem. En hoewel René tijdens zijn studie vooral de geheimen van het champignonkweken ontdekte, was het hun opgedane ervaring in Italië die hen deed besluiten om de kweekaandacht te richten op portobello's, kastanjechampignons en andere paddenstoelen. Zo zie je, het allerlekkerste vers halen we het liefst heel dichtbij.

De bundelzwam is een stevige, knapperige paddenstoel met een hele mooie vorm en geur. De bundelzwam blijft ook zo stevig, smaakvol en mooi tijdens het bereiden en leent zich daarom prima voor gekookte en gestoofde gerechten. Een ideale paddenstoel voor stoofschotels.

Art. nr. wit: 16228467

bruin: 15803702

Deze paddenstoelen zijn het hele jaar verkrijgbaar maar alleen op bestelling in verband met houdbaarheid.

KLEIN WILD



Hazen leven op een dieet van onder meer paddenstoelen, grassen, veel kruiden, knolletjes, wortelen, granen en fruit. Dit gevarieerde maal geeft smaak aan het vlees.

De rug is het beste deel van de haas. Rugfilets geef je rood of rosé door. Goed gegaard smelt dit vlees van de jonge haas bijna op je tong. De rug van een oudere haas heeft een meer uitgesproken wildsmaak en komt heerlijk tot zijn recht in stoofpotjes en hazenpeper.

Konijn is mager, mals en licht verteerbaar. Het bevat weinig calorieën en is rijk aan onverzadigde vetzuren, vitamine B, mineralen en eiwitten.

Door de fijne vleesstructuur en milde smaak lijkt konijn wat op gevogelte. Combineer het vlees met lichte smaken, kies bijvoorbeeld voor de combinatie met wortel, peterselie en risotto.



WIBERG
Wild kruidenmix
480 g
14594250



BASE CULINAR
Paddenstoelenmix fijn
1 kg
14384394



VALENZI
Paddenstoelen gemixt
850 ml
10175194

HAAS + KONIJN

Hazenpeper kant en klaar
2,5 kg
17577274

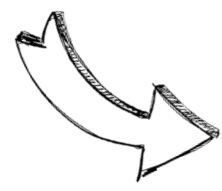
Konijnenbouten
225-275 g per stuk
10863565

Hazebout poulet
2,5 kg
15678775



recept

TRIO VAN WILD MET PULLED HAAS



Dit gerecht uitproberen? Scan de QR code voor dit recepten en nog 6 wilde recepturen.
chefsculinar.nl/trio-van-wild-2411.htm



Hazenpeperkroket
30 x 100 gram
17565424

recept p.24

GEVULD KONIJN MET RISOTTO



chefsculinar.nl/gevulde-konijn-met-knoflookrisotto-2819.htm

ACHTERGROND

“GIRL POWER”

Een Duitse in Portugal, de eerste wijngaard onder vrouwelijk bewind in de Alentejo en dan ook nog werken met bijzondere druivensoorten. Dorina Lindemann is een naam die je moet onthouden!

Duitsland heeft zijn Riesling, Spanje zijn Tempranillo, maar wat is nou nationale wijn van Portugal? Goede vraag! Dorina Lindemann heeft haar antwoord in haar wijnkelder. "Touriga Nacional", vult ze euforisch aan. Maar wie weet dat eigenlijk?

De vraag is terecht omdat elk van de 14 wijngebieden van Portugal haar eigen druivenrassen kent. Daarom heeft Portugal geen nationale wijn. Of beter gezegd, nog niet. Dorina Lindemann zou dat graag willen

veranderen en zet zich sterk in voor internationale herkenning.

'Mevrouw Touriga Nacional'

De geschoolde oenoloog kwam na haar opleiding naar Portugal. In eerste instantie om haar vader Hans-Jörg Böhm te ondersteunen die wijnstokken zoekt, catalogiseert en selecteert. "Toen ik hier een tijdje was besloot ik wijnmaker te worden", dat is altijd een droom geweest. Ze richtte het eerste wijngoed op in de Alentejo, samen met haar dochters

leidt ze het wijnhuis met momenteel 75 hectare aan wijnstokken.

Ondanks het warme en droge klimaat in de Alentejo, slaagt Dorina Lindemann erin om wijnen te produceren die imponeren met rond fruit, een evenwichtige structuur en een goede houdbaarheid. Ze wordt terecht beschouwd als de drijvende kracht achter de Alentejo met haar standvastige toewijding aan kwaliteit en haar onderzoeksgeest in de wijnbouw. >>>



Lees het complete interview online.

chefsculinar.nl/girlpower-in-portugal-2766.htm



Wil je een lekkere risotto op tafel zetten maar daarnaast ook tijd besparen? Kies dan onze kant en klare paddenstoelenrisotto van Valenzi.

Art.nr.: 16940383
(2,5 kg, diepvries).



WIJN TIP

Dorina Lindemann Branco Alentejo
Gouveio, Viosinho, Arinto
17471732

Rijk aan tropisch fruit, witte perzik en citrus in een fijne structuur en een lange zachte afdronk zullen samensmelten met de frisse lagen op dit bord.

Strehm
Blaifränkisch Rosé
17494229

Volsappig met aroma's van rode bessen, cassis en grapefruit zullen een verrassend spel met dit gerecht zijn.



GEVOGELTE



We hebben dit jaar weer een mooi aanbod smakelijk gevogelte als parelhoen, eend, kwartel en fazant. Naast de mooie smaak van dit duurzame vlees is het over het algemeen vetarm en eiwitrijk.

Vervang kip dit seizoen door parelhoen of fazant om wat bijzonders op tafel te zetten. Parelhoen wordt gekenmerkt door zijn zachte wildsmaak en het laagste vetgehalte van alle vogelsoorten.

Fazant is ook zeer mager en lichtbruin van kleur. Doordat ze zich voeden met wild groeiende bessen en kruiden heeft het vlees een kruidige, aromatische smaak.

Ook eend mag deze herfst niet in het assortiment ontbreken. De borstfilet is met voorsprong het populairste eendproduct. Het vlees is veel malser dan bijvoorbeeld een borstfilet van de kip. Door de vetrand krijgt de filet zijn kenmerkende smaak.



CHEF
**Fond
Liquid Concentrate**
200 ml
16272590 Eend
16272538 Gevogelte
16272576 Wild

EEND

Eendenlever mousse in spuitzak

475 g
17179768

Franse barbarie eend vrouwelijk

ca. 1,5 kg
10665596

Eendenpaté met porto en spekmantel

550 g
17577366

KWARTEL

Franse kwartel heel

20 x 180 g
10665718



FAZANT

Kwartelborstfilet met vel

5 x 10 vacuum verpakt
12469789

Franse Parelhoenborst supreme

ca. 180 g
20056285

* Fazant haanfilet zonder vel

ca. 130 g
15245533

* Fazantboutjes gepeesd

10 kg
15272478

* Fazant dijvlees

10 kg
16165601

Franse barbarie eendenbout mannelijk

ca. 350 g
10665350

Franse barbarie eendenborst mannelijk

ca. 350 g
10892718



* Eendenborst barbarie met vel

per 2 stuks vacuum
10361436



* Wilde eendenfilet met vel

ca. 120 g per stuk
15245540



* Gerookte eendenborst gegaard

180-200 g
13174248



Franse Parelhoen

ca. 1 kg
10892565

recept p.25

TWEE SOORTEN EEND MET MAIS EN SINAASAPPEL



chefsculinar.nl/duo-van-eend-en-mais-2802.htm

Wild eendenvlees is donker rood van kleur. Ook zijn ze kleiner en minder vet dan tamme eenden. Door de vele beweging en het gevarieerde voedsel is het vlees van wilde eend aromatisch van smaak. Een gerecht met wilde eend heeft niet veel nodig. Heerlijk met gekaramelliseerde witlof of een cranberry compote.

Maar wil je eens uitpakken en een gelaagd gerecht op tafel zetten, presenteer dan bovenstaand recept: ons Duo van eend en mais. Of gebruik de verschillende bereidingswijzen uit dit recept om je eigen combinaties te maken.

WIJN TIP

355 NN Feinherb

Riesling

11749608

Fris wit met een zoetje en veelzijdige, complexe aroma's van o.a. perzik, abrikoos en ananas maken met dit gerecht een klassieke topcombinatie.

Gran Maestro Rosso Appassimento

Sangiovese, Primitivo, Negroamaro

15323774

Zondoorstoofd rood met krachtige aroma's van krenten, kersen en specerijen zullen in goede harmonie gaan met de verschillende lagen in dit gerecht.



ACHTERGROND

KWEKERIJ IN BEELD ZONNEHEERDT



Martin Topper is de trotse eigenaar van familiebedrijf Zonneheerdt. De gewassen worden geteeld in de Flevopolder op de meest vruchtbare grond van Nederland. Het akkerbouwbedrijf biedt verschillende kleurrijke vollegrondsgroenten aan zoals gekleurde wortelen en bietjes.

Door de duurzame manier van telen wil Zonneheerdt iedereen laten genieten van lekkere groenten van Flevolandse bodem. Maar dat is niet alles, ook om de landbouw op een positieve manier te laten bijdragen aan de gezondheid van onze samenleving. "Want de groenten die wij met passie telen zijn smakelijk, kleurrijk en gezond", aldus Topper.



KLEUR MET MEER SMAAK

Zeg je in Nederland gekleurde peen, dan zeg je al snel Zonneheerdt. De groenten van Zonneheerdt worden met passie geteeld, zijn smakelijk, kleurrijk en gezond.



15440518	Winterpeen geel
15468062	Winterpeen paars
16882157	Purple haze
16228191	Winterpeen wit
16723085	Bieten geel
15469465	Chioggia biet
17161374	Pastinaak blokjes
15491565	Pastinaak batons
15439109	Pastinaak
16297357	Wortel peterselie

GEVULO KONIJN MET KNOFLOOKRISOTTO

Voorgerecht | Kok: René Ludwig

INGREDIENTEN

Gevuld konijn		Daslookrisotto	
3 kg	konijn	50 g	banaansjalotten
5 g	zout	10 g	knoflook
1 g	peper-cuvee	50 g	milde olijfolie
110 g	wortel	250 g	risottorijst
55 g	peterseliewortel	150 ml	witte kookwijn
55 g	knolselderij	1 l	konijnenfond
40 g	pijnboompitten	0,5 g	laurierblad
200 g	kippenborstfilet	2 g	rozemarijn
200 g	slagroom (30% vet)	120 g	daslook
10 ml	hazelnootolie	40 g	boter
		80 g	Parmezaan (32% vet)

Garnituur

20 g	panko paneermeel
10 g	milde olijfolie
10 g	pijnboompitten
60 g	parmaham
5 g	eetbare bloemen

BEREIDING

1. Verdeel het konijn in stukken. Gebruik de ruggen en leg de overige stukken opzij voor later gebruik. Snijd voorzichtig de klieren van het konijn uit de buiklap, beginnend bij de ribben en ruggengraat, waarbij het bot en kraakbeen vrijkomen. Zorg ervoor dat er niet in de huid wordt gesneden. Leg de konijnenruggen in vershoudfolie en bestrooi ze met peper en zout. 2. Maak de groenten schoon, snijd ze brunoise, blancheer ze kort en laat ze uitlekken. 3. Rooster de pijnboompitten goudbruin en hak ze fijn. 4. Snijd voor de vulling de kipfilet in kleine blokjes. 5. Breng op smaak met zout, peper en meng het in een keukenmixer met de slagroom tot een gladde massa. 6. Laat het door een fijne haarzeef gaan. 7. Roer de massa in een kom op ijs glad met een spatel of plastic lepel. 8. Voeg de gesneden groenten, pijnboompitten en hazelnootolie toe. 9. Eventueel kun je nog wat slagroom toevoegen. 10. Smeer de vulling tussen de twee konijnenruggen en rol dit strak op in vershoudfolie en vervolgens in aluminiumfolie. 11. Pocheer de konijnenrollen 20 minuten bij ca. 75 °C in een waterbad. Laat ze daarna kort rusten, haal ze uit de folie en portioneer in dikke schijven van ca. 3 cm. 12. Schil de sjalotten en knoflook en snijd ze in kleine blokjes. 13. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalotten kort. Voeg de risotto toe en laat het onder regelmatig roeren in 2-3 minuten glazig worden. 14. Blus af met witte wijn, blijf hierbij roeren. Zodra de witte wijn ingekookt is kan de konijnenfond in drie delen eraan worden toegevoegd. 15. Voeg de laurierbladeren en eventueel basilicum of rozemarijn toe na het eerste deel. Kook de risotto in ongeveer 18 minuten gaar. 16. Was ondertussen de daslook, blancheer het in kokend water en laat het in koud water schrikken. 17. Laat het uitlekken en pureer vervolgens fijn. 18. Snijd de boter in blokjes, rasp de Parmezaanse kaas en roer beide met de daslookpuree door de risotto.

Roer de panko door de olijfolie tot het bruin kleurt. Rooster de pijnboompitten. Bak de parmaham tussen twee siliconen-bakmatten in de oven tot ze knapperig zijn. Zet de eetbare bloemen klaar en dien mooi op!



Check alle wilde recepten online voor voedingswaarden en allergeneninformatie.
chefsculinar.nl/recepten-uit-de-wild-gevogelte-special-2781.htm



GEPANEERDE HERTENSCHNITZEL MET JÄGERMEISTER-PADDENSTOELENROOM

Hoofdgerecht | Kok: Daniël Kammer

INGREDIENTEN

Jachtschnitzel		Paddenstoelen room	
2 kg	hertenbout	1,2 kg	gemengde champignons
5 g	jeneverbessen	30 ml	raapzaadolie
5 g	zout	400 g	sjalotten
5 g	zwarte peper	30 g	boter
250 g	ei	50 ml	witte kookwijn
300 g	panko	400 ml	Jägermeister
200 ml	koolzaadolie	200 g	room (15% vet)
50 g	boter	10 g	dragon

BEREIDING

1. Reinig de champignons en snijd ze in stukjes van gewenste grootte. 2. Bak de champignons in een beetje olie op hoog vuur. Haal na een paar minuten uit de pan en zet opzij. 3. Schil de sjalotten en snijd ze in fijne blokjes. 4. Doe de boter in de champignonpan en bak de sjalotjes doorzichtig. Blus af met witte wijn en Jägermeister en breng aan de kook. 6. Giet de wilde bouillon en room bij de sjalotjes en breng opnieuw aan de kook. Laat het geheel inkoken tot gewenste dikte. 7. Hak de dragon fijn en voeg deze net voor het opdienen aan de saus toe. 8. Warm de champignons opnieuw op in de saus. 9. Hak de peterselie inclusief stengel en de knoflook fijn. 10. Voeg de rest van de ingrediënten van de jachtschnitzel toe en breng op smaak. Paneer de hertenbout in het pankopaneermeel.

Voeg eventueel wat griesmeel van noten toe aan het paneermeel. Als bijgerecht past aardappelpuree goed. Met een wilde kruidenpesto maak je het gerecht rijkelijk af.



DUO VAN EEND EN MAÏS

Hoofdgerecht | Kok: Philipp Wolter

INGREDIENTEN

Eendensaus		Eendenborst	
600 g	eenden karkassen	1,5 kg	Barbarie eendenborst
85 g	uien	10 g	zeezout vlokken
35 g	knolselderij	2 g	bourbon peper
35 g	wortel	50 g	notenboter
35 g	peterseliewortel	5 g	ahornsuiker
120 ml	rode kookwijn		
60 ml	rode portwijn		
20 ml	ketjap manis		
400 ml	heldere gevogeltesfond		
1 g	steranijs		
0,1 g	laurierblad		
0,2 g	kruidnagel		
2 g	zout		

Eendenconfijt

900 g	Barbarie eendenbout
15 g	bruine rietsuiker
15 g	zeezout vlokken
15 g	korianderkorrels
5 g	pekeltzout

Maisragout

125 g	maïskolven
100 g	boter
5 g	suiker
0,5 g	kerriepoeder madrocas
0,5 g	korianderkorrels
100 ml	witte portwijn

BEREIDING

Eendensaus

1. Snijd de eenden karkassen in stukjes ter grootte van een walnoot. 2. Schil de groenten en snijd ze in blokjes. 3. Rooster de karkassen goudbruin, dit kan eventueel in eendenvet. 4. Blus af met rode wijn en portwijn en laat het tot 1/3 reduceren. 5. Vervolgens ketjap manis en de gevogeltesfond toevoegen. Schep het vet en schuim eraf als de fond begint te koken. 6. Voeg de kruiden toe en laat het op laag vuur ongeveer 3 uur sudderen. Laat daarna de bouillon door een fijne zeef of doek gaan en breng op smaak met zout.

Eendenborst

7. Dep de eendenborst met keukenpapier. Snijd de huid eraf en laat deze uitlekken in een pan. Laat het vervolgens door een zeef gaan. 8. Verwijder de binnenfilet en pareer de borst. 9. Smeer de eendenborst in met wat uitgelekt eendenvet. Vervolgens bestrooien met zout en geroosterd en gemalen peper. 10. Vacumeer de stukken in een sous-vide-zak en laat ze hierin 30 minuten garen bij 59 °C. 11. Haal de eendenborst hierna uit de zak en laat het op keukenpapier uitlekken. 12. Vlak voor het serveren in notenboter arroseren en de ahornsuiker klaarmaken voor het opdienen. 13. Dep de eendenbouts met keukenpapier. Marineer ze met rietsuiker, zeezout, pekeltzout en geroosterde, geplette korianderkorrels en laat dit 15 minuten intrekken. 14. Aansluitend de eendenbouts in het uitgelekte eendenvet vacumeren en ca. 12 uur bij 90 °C sous-vide garen. 15. Haal de bouts daarna uit het vet (bewaar het vet). Snijd de huid eraf en vervolgens uitbenen. 16. Pluk het vlees in redelijk grote stukken en breng naar wens op smaak.

Maïspuree

17. Schil de sjalotten, snijd ze in blokjes en bak ze aan in boter. 18. Voeg de maïs hieraan toe, blus af met portwijn en voeg de slagroom toe. 19. Laat het tot 1/3 verdikken en laat het dan ca. 5 minuten koken. Pureer de massa hierna fijn in een keukenmachine en laat het door een haarzeef gaan. 20. Laat het na het zeven nogmaals inkoken tot de gewenste dikte en breng naar wens op smaak. 21. Vul een spuitzak met de maïspuree en zet klaar voor gebruik.

Sinaasappelpannenkoek

22. Reduceer het sinaasappelsap tot een concentraat. 23. Klop de eieren en roer met de melk en sinaasappelconcentraat tot een glad mengsel. 24. Meng het meel, albumine, kerriepoeder en zout door elkaar, voeg het ei-melk mengsel toe en mix dit ca. 2 minuten met een staafmixer. 25. Giet het deeg in een slagroomspruit en voeg twee patronen toe. Laat dit ongeveer 1 uur rusten.

Maisragout

26. Snijd de mini maïskolven in schijven van ca. 3 mm dik. 27. Smelt de boter in een pan en bak de maïskolven hierin. Karamelliseer de maïskolven met suiker en bestrooi met kerriepoeder. 28. Rooster de koriander en voeg het toe. 29. Blus af met port en laat dit reduceren. Breng naar wens op smaak.

Gegrilde babymaïs

30. Halveer de mini maïskolven en leg ze kort op een hete bakplaat. Vacumeer ze vervolgens in een sous-vide-zak met de pindaolie en de bbq-kruiden. 31. Laat dit in een voorverwarmd waterbad 30 minuten garen bij 85 °C.

Verdeel de maisragout en gegrilde maïs op het midden van een bord. Plaats de gekruide eendenconfijt in het midden van de maïs, portioneer de eendenborst en leg deze erop. Leg de warme sinaasappelpannenkoek erbij. Spuit drie kleine druppels maïspuree tussen de maisragout en schenk de eendensaus in de maisragout. Garneer met ahornsuiker en verse kruiden en bloemen.

EET SMAKELIJK!



2019
snacks
& borrel

Wild & gevogelte

Wild zwijn paté

met spekmantel
17577373

550 g
€ 6,79

Wild goulash

kant en klaar, bak van 1,5 kilo
17105835

1,5 kilo
€ 21,95

* Bitterbal van wild

17565448

80 stuks
€ 28,90

Hert ham

gedroogd
17577342

per kilo
€ 42,95

