



HOOFDGERECHT

Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

BEREIDING

WILDZWIJN RUG MET OLIJFKORST

Hak de olijven en kastanjes fijn. Laat de boter zacht worden en roer deze met de eieren en paneermeel door de olijf-kastanje massa. Kruid met zout, peper en marjolein. Giet de massa op perkamentpapier en bedek het met een tweede perkamentpapier. Rol de massa uit tot het circa 5 mm dik is en zet het in de koeling.

Snijd de wildzwijn rug, dep het droog en bind het op met keukengaren. Naar smaak met peper en zout kruiden. Laat het nu in een heteluchtoven op 125 °C garen tot een kerntemperatuur van 64 °C. Snijd de olijfkorst af met een mes en bedek hiermee de achterkant van de wildzwijn rug. Zet het onder de salamander tot de korst goudbruin kleurt. Laat het vlees dan even rusten en zet het klaar om te serveren.

PULLED KONIJN

Snijd de sjalotten in fijne ringen. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotten hierin glazig. Voeg dan alle kruiden nog kort toe. Maak de konijnenbouten schoon en controleer op eventuele kogels. Doe de bouten samen met het uienmengsel in een kookvaste vacuümzak en laat het circa 16 uur sous-vide garen bij 66 °C. Giet de bouillon hierna door een zeef in een pan. Verwijder het bot uit het vlees en leg het in de bouillon. Laat dit alleen inkoken tot het romig wordt.

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

WILDZWIJN RUG MET OLIJFKORST

- 100 g groene olijven
- 100 g geblancheerde kastanjes
- 100 g boter
- 120 g eieren
- 50 g paneermeel
- 2 g fijn zout
- 1 g zwarte peper
- 3 g gesneden marjolein
- 1 kg wildzwijn rug (zonder bot)
- 10 g raapolie

PULLED KONIJN

- 200 g sjalotten
- 100 g boter
- 2 g kaneelstokjes
- 2 g gember
- 1 g sinaasappelschil
- 1 g gerookt paprikapoeder
- 2 g rozemarijn
- 1 g laurier
- 720 g konijnenbouten



Trio van wild



BEREIDING

FAZANTBORST MET KRUIDENBOTER

Controleer de fazantborst op eventuele kogels en verwijder de resten van de veren. Laat de boter zacht worden en vermeng het met het kruidenzout. Wrijf het vlees hiermee in en doe het in een vacuümzak. Kook gedurende 10 minuten in een waterbad bij 65 °C. Haal het vervolgens uit de zak en bak het kort rondom in een hete pan. Zet het klaar om te serveren.

BIJLAGE

Snijd de bacon in reepjes en de sjalotten in ringen. Laat de bacon in een pan knapperig worden, voeg dan de sjalotten toe en bak ze aan op laag vuur. Maak de boerenkool schoon en bak deze bij de rest aan in de pan. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Was de aardappels en snijd ze eerst in dunne plakjes en vervolgens in dunne reepjes. Leg ze circa 1 uur in koud water. Daarna afgieten en droogdeppen. Verwarm de olie in een pan en bak daarin de aardappelreepjes knapperig. Naar wens met zout kruiden. Breng de wildjus naar eigen wens op smaak en zet klaar voor serveren.

SERVEERTIP

Leg de boerenkool midden op een bord. Leg dan eerst het pulled konijn en vervolgens de aardappelreepjes hier bovenop. Snijd de wildzwijn rug in porties en leg deze op de groenten. Snijd de fazantborst in dunne plakjes en leg ook deze erop in een waaivorm. Schenk dan de wildjus erover.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

FAZANTBORST MET KRUIDENBOTER

- 500 g fazantborstfilet
- 30 g boter
- 20 g kruidenzout
voor gans en eend

BIJLAGE

- 50 g bacon
- 50 g sjalotten
- 500 g boerenkool
- 2 g fijn zout
- 1 g zwarte peper
- 1 g nootmuskaat
- 400 g aardappels
- 100 ml raapolie
- 300 ml wildfond