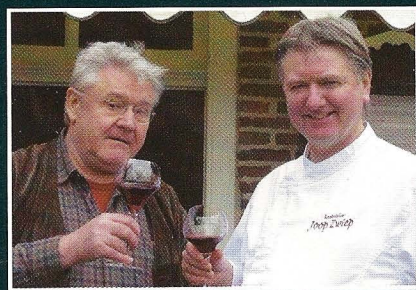


Op jacht naar het mooiste wildgerecht

Geschoten wild moet gegeten worden. Dit motto vertalen Joop Zwiep en Jaap Vissering met graagte en genoeg in een reeks wildgerechten en kooktips voor de thuiskok. Kookschool- en Michelinsterhouder Joop is een begenadigd vakman, met zeer veel kennis en ervaring op het gebied van wildbraadbereiding. Journalist/jager Jaap ziet hoe de hazen lopen, roert ook in de pannen en komt samen met de *chef* tot eigentijdse, smakelijke en thuis goed uit te voeren wildrecepten met bijpassende garnituren.

Goede jacht & bon appétit!



Het allermooiste seizoensvlees: *kostelijke reebok*



Is vlees van reebok lekkerder dan dat van reeget? Zekere fijnproevers – daar heb je ze weer – menen een duidelijk verschil waar te nemen. De reeget wordt bejaagd in een seizoen waarin het voedselaanbod schaars en weinig gevarieerd is en de dieren gedeeltelijk interen op hun reserves: wintertijd. In de maanden, waarin we de bok in het vizier krijgen, komt er van alles en nog wat de grond uit en ontspruit het ene na het andere hapje waar het ree graag van snoept: kruiden, scheuten, grassen, blaadjes, jonge loten en knoppen. Dit alles weerspiegelt zich in de smaak van het vlees en daarom is dat van de bok kruidig, rijk en weelderig, tegen de iets meer 'vlakke' smaak van reegetenvlees. De jager die met een zelf geschoten reebok thuishoort, mag zich dus verheugen in een kostelijke buit. Dat kun je op een bepaalde manier ook letterlijk opvatten: rugfilet van een vers bemachtigd stuk reewild is bij horecagroothandel en poelie het duurste wildbraad dat je voor je goeie geld kunt krijgen.

Gebraden reebokrug op zomerse wijze met een mousseline van artisjok

Recept voor 4 personen

(bedoeld als tussengerecht. Wil je er een hoofdgerecht van maken, verdubbel dan de ingrediënten)

Ingrediënten

300 gr. rugfilet van reebok, aan één stuk
boter
peper, zout

voor de reesaus

botten en afsnijdels van het ree
2 uien, ongepeld, in kwarten gesneden
½ prei, in stukken gesneden
½ wortel, in stukken gesneden
3 tenen knoflook, grof gesneden
8 peperkorrels, gekneusd
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
2 dl. rode wijn
1 dl. kalfsglace (slager, poelier)

voor de vinaigrette

1 rode paprika
12 zwarte (Kalamata) olijven, ontpit en klein gesneden
2 Pomodori tomaten, ontdaan van de velletjes en klein gesneden
12 blaadjes basilicum, grof gesneden
olijfolie
sherryazijn

voor de mousseline

2 artisjokken
4 tenen knoflook
2 sjalotten, schoongemaakt
1 aardappel, geschild
1 dl. Noilly Prat of droge witte vermouth
1 dl. gevogeltesfond (poelier, supermarkt)
1 theel. tijm, fijngesneden
olijfolie
scheutje room
peper, zout



Vorbereiding: ontvlies de ree-filet zorgvuldig

Bereiding

- Doe de reebotten en afsnijdels in een pan en schroei ze aan in hete olijfolie. Schep een paar keer om. Doe de rest van de ingrediënten er bij. Vul de pan met water zodat de inhoud net onder komt te staan. Laat het geheel drie uur koken en zeef het vocht vervolgens door een passeerdoek. Laat de ree fond inkoken tot ongeveer 2 dl. en voeg de kalfsglace toe. Laat opnieuw inkoken totdat je ongeveer 3 dl. overhoudt.
- Schil de paprika met een dunschiller. Halveer de vrucht en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de paprika in reepjes van 1 bij 5 cm. Verwarm 1 dl. van de reeds gemaakte reesaus met een scheut olijfolie en een scheutje sherryazijn. Voeg paprika en stukjes olijf toe en laat deze even mee warmen. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Voeg op het laatst de blokjes tomaat en blaadjes basilicum toe.
- Verwijder de bladeren van en het haar uit de artisjokken. Snijd de artisjokharten bij zodat alle ongerechtigheden verwijderd zijn. Je kunt overigens ook artisjokbodems uit blik nemen, maar deze zijn minder van smaak. Ze zijn ook reeds geeraard. Snijd de artisjokharten, knoflook, aardappel en sjalotten in grove stukken en bak deze even aan in olijfolie. Aflussen met Noilly Prat en gevogeltesfond. Breng op smaak met tijm, peper en zout. Laat het geheel in een pan zonder deksel gaar worden en het vocht verdampen. Maal het mengsel fijn in de keukenmachine. Voeg ten slotte de room toe. Verwarm de mousseline vlak voor het opdienen even in een pannetje.
- Bestrooi de reebokfilet met peper en zout en bak het vlees om en om bruin in de boter. Leg de filet in een ovenvaste schaal en zet deze plm. 7 minuten in een oven van 180 °C om te garen. Het moet mooi rosé blijven. Neem de schaal uit de oven en laat het vlees zeker een kwartier rusten. Snijd de filets in dunne plakjes en laat ze vlak voor het serveren nog even 3 minuten doorwarmen in de oven.

Presentatie

- Leg op ieder – voorverwarmd – bord een streepje mousseline en schik hier de plakjes ree-filet op. Schep de mediterrane vinaigrette ernaast en garneer met blaadjes basilicum.

Hachee van reeschouder met wortel-muntchutney en gesmoorde zilveruitjes

Recept voor 4 personen



Ingrediënten

300 gr. vlees van de voorbout van het ree (zonder bot)
 4 reebiefstukjes uit de achterbout à 100 gr.
 ½ eetl. bloem
 2 uien
 4 kruidnagels
 2 blaadjes laurier
 2 dl. rode port
 3 dl. rode wijn
 1 eetl. sherryazijn
 olijfolie
 peper, zout

voor de wortel chutney

400 gr. waspeen of winterwortel
 2 sjalotten, fijn gesneden
 1 eetl. gemberwortel, gesnipperd
 1 eetl. gembernat
 2 eetl. witte wijnazijn
 2 dl. gevogeltefond
 1 dl. witte wijn
 8 blaadjes munt, fijn gesneden
 peper, zout

voor de zilveruitjes

120 gr. verse zilveruitjes
 1 eetl. sherryazijn
 1 dl. gevogelbouillon
 1 theel. suiker
 scheutje fino sherry
 klontje boter,
 peper, zout

Bereiding

- Snijd het vlees van de schouder in stukjes van 2 x 2 cm. Bestrooi ze met bloem, peper en zout. Braad ze aan in olijfolie en voeg uien, kruidnagelen en laurierblaadjes toe. Aflussen met wijn, port en sherryazijn. Aanvullen met water totdat het geheel onder staat. Zachtjes laten sudderen, na zo'n twee uur is het vlees gaar. Doe geen deksel op de pan en laat zo veel mogelijk vocht verdampen. Wel af en toe omscheppen.
- Schil de wortelen en snijd ze in stukken van ongeveer 2 x 2 cm. Zet de fijn gesneden sjalotten en gember aan in olijfolie. Voeg de stukjes wortel toe en blus af met gembernat, witte wijnazijn, gevogeltefond en witte wijn. Laat inkoken tot het vocht bijna is verdampt. Pureer het mengsel in de keukenmachine. Schep de blaadjes munt er doorheen.
- Pel de zilveruitjes na ze heel kort te hebben gekookt, dat vergemakkelijkt het pellen. Doe een klontje boter in de pan en voeg de uitjes toe. Doe de suiker erbij en laat dit licht karamelliseren. Blus af met sherry, azijn en bouillon. Voeg peper en zout naar smaak toe. Laat de uitjes nu zachtjes koken tot het vocht ingedampt is. De uitjes zijn nu gaar en met een glanzend laagje bedekt.
- Peper en zout de biefstukjes en bak ze kort maar fel om en om aan in olijfolie. Leg ze nog even een minuut of drie in een oven van 180 °C en laat ze daarna een kwartiertje rusten alvorens ze op te dienen.

Presentatie

- Schep de hachee op voorverwarmde borden en leg hierop de biefstukjes. Maak met twee lepels van de wortelchutney mooie quenellen en leg deze ernaast. Verdeel de zilveruitjes over de borden.

Tips van Joop

- *Geen draadjespap a.u.b.*

Als je van een stuk grofwild, of dat nou ree, edelhert, wild zwijn of damhert is, een stoofschotel, ragout, hachee of peper wilt maken, neem dan daarvoor altijd het vlees van schouder of voorbout. Het vlees van de achterbout is te 'edel' voor dat doel, daar worden de mooie biefstukken uit gesneden. Vlees van de hals is ook minder geschikt, het resultaat zal worden (zegt Joop) 'een soort draadjespap'. En dat willen we niet, pap.

- *Verwarm de borden*

Serveer je een warm gerecht, zorg er dan altijd voor dat de borden zijn voorverwarmd. Een warme hap op een steenkoud bord koelt snel af en wordt daardoor rap minder lekker van smaak. Je bent toch bezig met de oven, zet de borden even vijf minuten onderin.

www.kookatelierjoopzwiep.nl