

## CULINAIR

# Zomerwild op de barbecue

Nu de tijd weer is aangebroken dat in tuinen en parken rookkolommen ten hemel stijgen, lijkt het gepast om de barbecuepotentie van wildbraad eens voor het voetlicht te brengen. Er is volop zomerwild, veel daarvan kan uitstekend en op smakelijke wijze op het rooster boven de gloeiende kooltjes worden bereid. Vooral filetdelen en biefstukken van de diverse wildsoorten zijn hiervoor geschikt. Saté's gemaakt van blokjes vlees van ganzenborst. Hamburgers die je maakt door ganzenfilet te vermalen en vermengen met een kwart buikspek en vervolgens te vormen tot burgerformaat. Biefstukken en rugfiletdelen van ree, hert, damhert en wild zwijn die op het rooster een mooi ruitpatroon en een lichte rookmaak aannemen. En houtduiven die je kunt platslaan of halveren om ze boven hete briketten een juiste hitteverdeling mee te geven. Daarnaast een emmer vol ijsklonten en een paar flessen rosé... jouw outdoor cooking experience kan niet meer stuk.

## Gegrilleerde filet van reebok met Mediterrane groenten

Het mooiste van het ree, de rugfilet, leent zich perfect voor een bbq-gerecht om van te watertanden. Maar je kunt ook biefstukken nemen die je uit de achterbout snijdt. Een zomers, Mediterraan getint groentegerechtje erbij en de tv-kok zou zeggen: 'Walla!'

### Ingrediënten

6 ons filet van reebok aan één stuk of 4 biefstukken uit de achterbout van elk 150 gram  
olijfolie  
peper, zout

### Voor de groenteschotel

4 artisjokbodems uit blik  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
20 kleine zwarte olijven, ontpit, bijv. Taggia olijven  
6 pomodori tomaten, ontveld, ontdaan van vocht en pitjes, in blokjes gesneden  
1 handje basilicumblaadjes, grof gesneden

### Voor de saus

½ dl. wildfond uit een pot  
1 glas rode wijn  
½ glas rode port  
1 borrelglas sherryazijn  
olijfolie  
peper, zout

### Bereiding

◆ Bestrooi het vlees met peper en zout en kwast er wat olijfolie overheen. Schroei het vlees op de hete barbecue aan alle kanten snel dicht. Verschik het vlees enkele keren, zodat er een mooi ruitpatroon op komt. Breng het vlees vervolgens over in een vuurvaste schaal en zet deze 12 minuten in een oven van 150°C. Op deze manier krijgt het vlees de gelegenheid zich te ontspannen en zullen de sappen zich weer regelmatig door de biefstuk verdelen. Haal de schaal uit de oven en laat het vlees nog een kwartiertje rusten.

◆ Snijd de artisjokbodems in blokjes. Schil met een dunschiller de paprika's, snijd de zaadlijsten eruit en verdeel de paprika's in zeer dunne reepjes.

◆ Kook de fond samen met de wijn en port in tot een kwart. Voeg sherryazijn en een scheutje olijfolie toe. Voeg stukjes artisjok, reepjes paprika en olijfjes toe en laat deze even warm worden. Doe er naar smaak zout en peper bij. Roer op het laatste moment de stukjes tomaat en reepjes basilicum door de saus.

◆ Snijd het vlees in plakjes van 3/4 cm. dikte. Verwarm deze nog even in een oven van 250°C. Schep de 'groentesaus' op de borden en schik de plakjes reebok er overheen. Garneer met een paar blaadjes basilicum.



## 'Platgeslagen' houtduif gemarineerd met honing en whisky

### Ingrediënten

4 jonge houtduiven, geplukt en schoongemaakt

### Voor de marinade

1 eetl. honing  
1 dessertl. sambal  
1 borrelglas whisky  
½ dl. olijfolie  
sap van ½ citroen  
peper  
zout

### Bereiding

◆ Leg de duiven op een werkblad/snijplank en knip ze met een wildschaar langs de ruggengraat doormidden. Vouw de vogels open en druk ze met de handen plat op de snijplank. Fixeer deze platgedrukte toestand door twee barbecuespiesen horizontaal door de duiven heen te steken.

◆ Klop de benodigdheden voor de marinade tot een lobbige sausje. Bestrijk de duiven met een kwastje rijkelijk met de marinade. Laat enkele uren rusten, herhaal het aanbrengen van het sausje nog een paar keer.

◆ Inmiddels heb je de barbecue aangestoken en gloeien de kooltjes mooi egaal grijs, nu geven ze de meeste hitte af. Leg de duiven op het rooster, eerst met de karkaszijde, vervolgens op de kant met de borstdelen. Grilleer de duiven totdat ze een fraaie goudbruine kleur hebben aangenomen. Draai ze 'onderweg' nog enkele keren om en bestrijk ze in de tussentijd ook nog een paar maal met het restant van de marinade. Wanneer zijn ze goed gegaard? Dat hangt van de leeftijd van de duif af. Prik met een pin door de boutjes, als deze er gemakkelijk in en uit gaat heb je de juiste gaarheid bereikt.

◆ Aan het verorberen van dit stoere houtduifgerecht hoeft geen bestek te pas te komen. Mensch, durf te kluiven! Geef er plakken ananas bij, die je eerst aan beide zijden met poedersuiker hebt bestrooid en vervolgens eveneens gegrild. Ze zijn oké wanneer de suiker is gekaramelliseerd.

