

Ragoût van Ree (Civet de Chevreuil)

Ingrediënten:

1 kilo reevlees (hals of schouder)
1 fles rode wijn
3 dl olie
100 gram mager borstspek
1 ui
1 dl bloed
1 eetlepel cognac
70 gram bloem
75 gram boter
10 kleine uitjes
1/2 citroen
10 champignons
1 wortel
1 teentje knoflook
1 kruidnagel
laurier, tijm, zout, peper, poedersuiker

Bereiding:

Schil ui, wortel en knoflook. Snij ui en wortel in schijfjes. Snij het vlees in dobbelstenen. Doe ze in een grote kom, voeg ui en wortel erbij en pers er de knoflook over uit. Geef er peper bij, tijm en laurier en de kruidnagel. Schenk er de wijn over en laat het 2 dagen marinieren. Laat dan het vlees uitlekken, droog het af en bewaar de marinade. Doe de olie in een pan en sauteer hierin de stukken vlees snel bruin. Haal ze dan uit de pan. Smelt in een andere pan 50 gram boter, leg er het vlees in, geef er de bloem bij en laat deze bruin worden. Flambeer dan met de cognac. Voeg er dan de marinade met de groenten bij. Het vlees moet geheel onder staan. Voeg eventueel nog wat wijn bij. Laat het 2,5 uur zachtjes sudderen. Snij het spek in juliënne. Breng een pan met water aan de kook en blancheer hier de juliënne spek enkele minuten in. Maak de champignons schoon. Breng een pannetje met wat water en citroensap aan de kook en kook hierin 5 minuten de champignons. Schil de kleine uitjes. Doe ze in een pannetje, bedek ze juist met water, geef er een lepeltje suiker bij en 25 gram boter en laat zachtjes koken totdat het vocht verdwenen is. Als het ree klaar is, haal dan het vlees uit de pan, laat de saus koken, voeg het bloed toe en laat dan nog 10 minuten koken. Passeer de saus. Leg er nu de stukken vlees in, samen met uitjes, champignons en juliënne spek. Laat nog 15 minuten zachtje stoven.

Koteletten van Wild Zwijn Sint-Hubertus (Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert)

Ingrediënten:

8 wildzwijnskoteletten
200 gram boter
500 gram vet vlees van wild zwijn
3 jeneverbessen
200 gram paneermeel
500 gram appelmoes
3 dl pepersaus
200 gram champignons
zout, peper
100 gram varkensnet

Bereiding:

Maak een farce. Draai het vlees twee keer door de molen met de fijnste plaat. Maak de champignons schoon en hak ze fijn. Verpulver de jeneverbessen. Meng deze ingredienten goed en breng ze op smaak met peper en zout. Smelt 50 gram boter in een pan en sauteer hierin de koteletten aan een kant. Leg ze dan op een bord en zet er een gewicht op om ze te pletten. Laat ze afkoelen. Besmeer de bruine kant van de koteletten met farce. Draai elke kotelet in een stuk varkensnet en leg ze in een ovenvaste schaal. Smelt 100 gram boter en sprenkel deze over de koteletten. Strooi er dan het paneermeel over. Schuif de schaal in een oven van 180 graden C. en laat de koteletten 20 minuten braden. Arroseeer ze vaak met de boter. Serveer ze met pepersaus en ongezoete appelmoes.

Hertenbiefstuk met rode portsaus

Ingrediënten:

12 hertenbiefstukken
3 el. boter, geklaarde
2 dl. wildfond
2 dl. port, rode
3 el. cognac
2 mespunten zout
2 mespunten peper
100 gr. boter

Bereiding:

Neem bij voorkeur hertenbiefstukjes van circa 50 gram per stuk. Kook voor de saus fond, port en cognac in tot er eenderde overblijft. Breng op smaak met peper en zout en monteer de saus met koude boter. Bak de hertenbiefstukjes in circa 15 minuten rondom in de boter. Bestrooi ze met peper en zout en serveer met de saus. Lekker met een Saint Julien, Bordeaux of met een Nuits Saint-Georges, Bourgoigne.

Met jeneverbessen gepaneerde biefstuk van wildzwijn met portsaus

Ingrediënten:

4 wildzwijn biefstukjes van 100 gram
zonnebloemolie
peper en zout
3 eetlepels bloem
2 losgeklopte eiwitten
100 g gehakte jeneverbessen
50 g boter

voor de portsaus:
1 fijngehakte sjalot
100 ml rode port
100 ml rode wijn
300 ml zwijnsfond
35 g boter

Bereiding:

Marineer de lapjes in de zonnebloemolie. Bestrooi het vlees licht met zout en peper en wentel het door de bloem. Haal het vlees door het eiwit en paneer het met een mengsel van broodkruim en jeneverbessen. Braad het vlees goudbruin aan beide kanten in de boter, neem het uit de pan en laat het circa 5 minuten doorgaren in de oven op 180°C.

Fruit voor de portsaus de sjalot aan in 10 gram boter, blus de pan met de port en de wijn en laat dit indampen. Voeg de zwijnsfond toe en kook de saus in tot de gewenste dikte. Monteer de saus met 25 gram boter, zeef haar voor het serveren.

Serveer de saus apart van het vlees. Geef als garnituur broccoli en aardappelgratin.

Wildstoofpot met kastanjes en cranberry's

Ingrediënten:

250 gram verse kastanjes
1 eetlepel bloem
1/2 theelepel peper
1/2 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel chilipoeder
1 1/4 kilo gemengd stoofvlees van hert, haas
en wildzwijn
2 eetlepels olie
175 gram rookspek in reepjes
2 uien
1 bouquet garni (laurier, tijm, rozemarijn,
peterselie)
1 pot wildfond
3 deciliter rode wijn
Zout
100 gram cranberries

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Kruis de kastanjes van boven in en leg ze op een bakblik 10 minuten in het midden van de oven tot de schil gaat omkrullen. Laat ze even afkoelen en verwijder dan de schilletjes. Meng de bloem met de kruiden. Snij het wild in grove stukken en schep die om in de gekruide bloem. Snipper de uien en fruit ze in de olie. Voeg de spekjes toe en bak dit samen 5 minuten. Schep de uien en de spekjes met een schuimspaan uit het bakvet, zet het vuur hoger en bak het vlees in delen mooi bruin. Als je alles in één keer zou bakken, zou er teveel vocht vrij komen, waardoor je het vlees langer moet braden voor het een bruin korstje krijgt. Daardoor zou het vlees ook taaier worden. Schep al het vlees weer in de pan, voeg de uien, het spek, de fond, de wijn en 1 theelepel zout toe, leg het bouquet garni erin en schep de kastanjes erbij. Stoof het vlees 1 uur. Voeg de cranberries toe en stoof nog 15 minuten. Laat de stoofpot snel afkoelen (in een bak met water en ijsklontjes) en zet hem tot het gebruik afgedekt koel weg. Warm de stoofpot al roerend op en strooi er nog wat verse tijmblaadjes en versgeknipte peterselie over.

Vleeshouwerij Worstmakerij
Sjek Floor

Lange Hezelstraat 90a
6511 CM Nijmegen, tel. 024-3235205
fax. 024-3605665, e-mail:
sjekfloor@yahoo.com
www.sjekfloorcatering.nl