

Het
WILD
KOOKBOEK

DE BESTE RECEPTEN
VOOR ELK SEIZOEN
met reportages



JACQUES HERMUS

FONTAINE UITGEVERS

Dit boek is een uitgave van
Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl

Tekst: Jacques Hermus
Vormgeving: Bas Smidt
Gerechtfotografie: Saskia van Osnabrugge
Styling: Jan-Willem van Riel
Foodstyling: Claartje Lindhout
Landschaps- en portretfotografie: Maarten Brunsveld

Foto's op pagina 11, 12-13, 15, 22 (foto Rietgans),
31, 52-53, 69, 80-81, 146-147, 174-175, 184-185: iStock
Foto's pagina op pagina 3, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26 (foto Edelhert),
27, 55 en tekeningen dieren schutbladen: Shutterstock
Foto (Moefflon) op pagina 26: Dreamstime
Foto's op pagina 199-203: eigen collectie restaurants

Omslag
Fotografie en tekeningen: Shutterstock
Portret Jacques Hermus: Maarten Brunsveld
Coördinatie boekproductie: Merijn de Leur-van Duyn
Redactie: Hennie Franssen-Seebregts, Madelein ten Broek

De receptfotografie in dit boek is een interpretatie van de
gerechten die de verschillende chefs hebben aangeleverd en kunnen
afwijken van de in de restaurants geserveerde gerechten.



Wild eten in de Achterhoek



Achterhoek Toerisme

© 2017 Fontaine Uitgevers BV
ISBN 978 90 5956 804 4 | NUR 440, 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand
of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm,
elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld.
Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor
eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden
en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUDS OPGAVE

Voorwoord 8
De smaak van wild 10

OVER WILD

Wat is wild? 14 | Nederland jachtland 16 | Ons wild 18
De verspreiding van wild 30 | Het wilde eten in de Achterhoek 32

DE JACHT

Beheerjacht 36 | De jacht. Een reportage 38 | Hoe te jagen 42
Wat heb je nodig bij de jacht? 44 | De jachtkalender 48 | Jachttermen 51

WILD IN DE KEUKEN

Waar haal je wild? 54 | De wildpoelier 58 | De chef 61
Het garen van wild 64 | Drinken bij wild 68
Het wilde drinken in de Achterhoek 70
Ander lekkers in het wild 72

RECEPTEN

Soepen en voorgerechten 80 | Hoofdgerechten 89
Bijgerechten 146 | Sauzen 174 | Basisrecepten 184

Restaurants wild eten in de Achterhoek 200
Register 204

WAT IS WILD?

Toen de prehistorische mens nog in kleine groepen door onze oostelijke wouden, stuivende zandgronden en westelijke moerasdelta jaagden, was de definitie van wild tamelijk eenduidig. Wild was alles op twee of vier poten – of met vinnen – wat voor de speer kwam of in de val gelokt kon worden. We zijn nu honderden generaties verder en de domesticatie van harig wild zwijn tot roze vleesbig en van boshoen tot plofkip heeft het begrip ‘wild’ danig veranderd. Wild is voor ons in elk geval iets wat in de vrije natuur leeft, niet op een boerderij. Echte dieren die in het wild leven, foerageren, zich voortplanten en sterven zonder dat de mens daar een hand in heeft. Behalve misschien dan dat laatste: de jager zal zijn deel vragen.

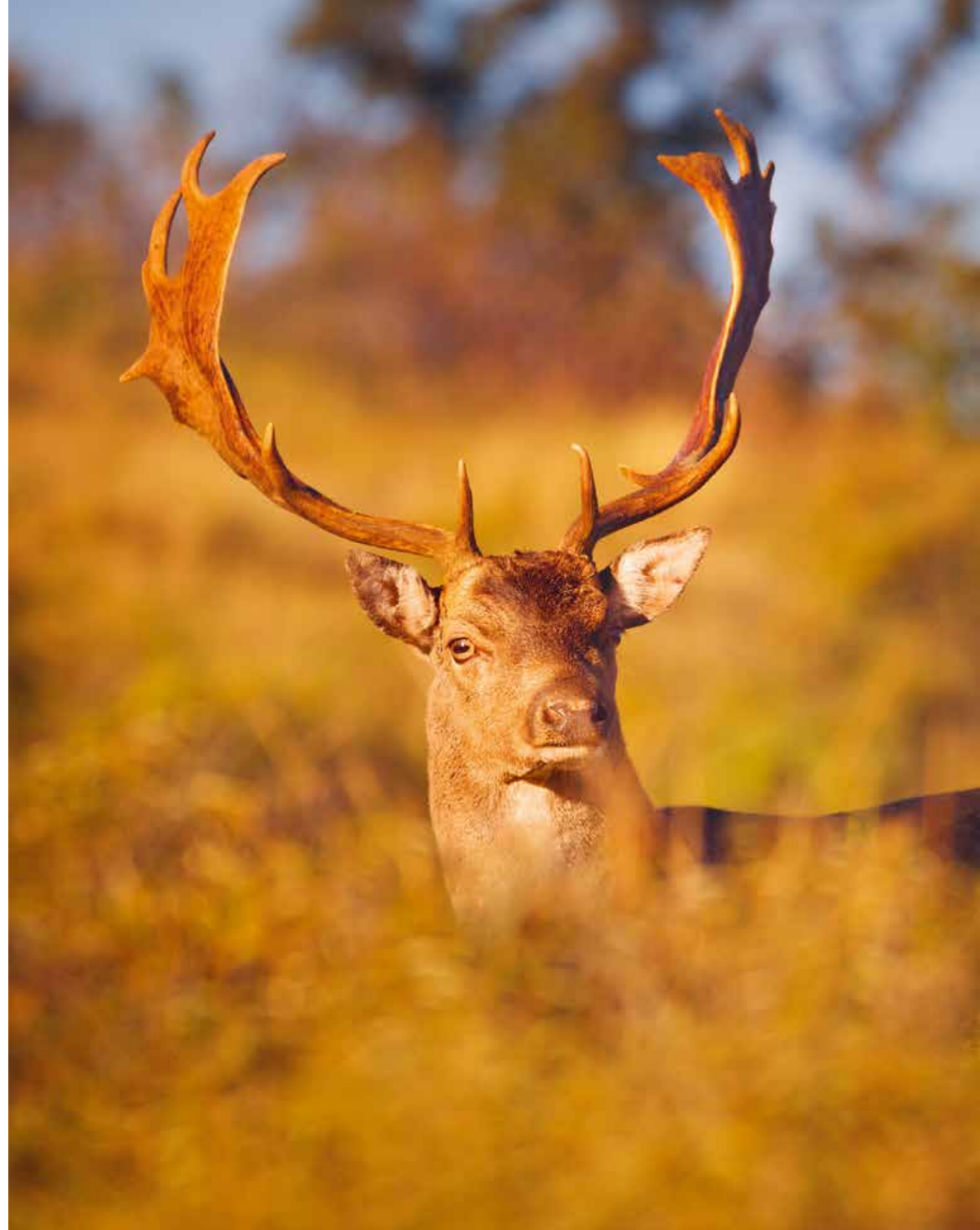
Tegelijkertijd is niet alle wild ‘wild’. We gebruiken het als culinaire soortnaam voor dieren die we graag eten. Een haas of konijn eten we wel, een das of vos niet; een kraai of een meeuw eten we niet, eend en duif wel. Gelijk hebben we: kraaien en vossen zijn helemaal niet lekker. Maar het zijn wél wilde dieren.

Dan zijn er nog wat onduidelijkheden. Bij supermarkten ligt reerugfilet dat afkomstig is van kwekerijen in Nieuw-Zeeland. Dieren die grazen in een afgerasterde weide. Is dat wild? Volgens kenners is tachtig procent van de reerug of reebout die in restaurants

wordt geserveerd afkomstig van die Nieuw-zeelandse kwekerijen. Diezelfde kenners zeggen dat het vlees van die ‘kweekherten’ op mooi kalfsvlees lijkt, maar niet de wildsmaak van een hert van de Veluwe heeft. Diepvrieshazen uit Argentinië zijn weliswaar heel wild, maar zijn het hele jaar beschikbaar. Hebben we voor wild niet een seizoen afgesproken?

En dan moeten we nog even een mythe uit de weg helpen. Wild vlees is géén biologisch vlees. Althans volgens de strenge certificeringsnormen. We kunnen namelijk niet controleren of de in het wild grazende dieren niet ergens toevallig van een met gif bespoten akker hebben gegeten. Wild foerageert namelijk overal. Dat maakt het ook zo lekker.

Als we het in dit boek hebben over wild, dan hebben we het over de wildsoorten die in ons ‘officiële’ jachtseizoen mogen worden bejaagd en ‘vers’ worden gepresenteerd – fazant, wilde eend, houtduif, haas en konijn – of het wild dat in het kader van wildbeheer het hele jaar door mag worden geschoten. Daaronder vallen onder meer gans, wild zwijn, ree en hert. Dat wild wordt in dit hoofdstuk gepresenteerd, aangevuld met enkele wildsoorten die hier niet (meer) mogen worden bejaagd, maar wel geïmporteerd.



ONS WILD

Fazant

Fazant is een vreemde vogel in onze streken, al zit hij er alweer een poosje. De Phasiaanse vogel is door de klassieke Grieken meegenomen uit wat nu Georgië heet, en de Romeinen verspreidden de soort op hun beurt in onze streken. Een importvogel dus, die al in de middeleeuwen in Engeland in parken werd gefokt voor de jacht. Jaarlijks worden er in Engeland nog steeds zo'n achttien miljoen fazanten uitgezet, waarvan er twaalf miljoen overblijven om te worden geschoten – de rest laat het leven in de vrije natuur. Uitgezette fazanten zijn niet zo 'wild' als hun wilde soortgenoten. Ze vliegen langzamer en zijn minder vaardig in de kunst van het ontsnappen. Ze zijn meestal wel dikker, hebben meer vlees. Ook in ons land werden tot in de jaren tachtig tienduizenden fazanten uitgezet, met name voor de jacht. Dat is tegenwoordig verboden (hoewel er vast

nog wel illegaal wordt uitgezet). De fazanten zijn hier dan ook echt wild.

De prachtige goudfazanten en koningsfazanten komen in ons land niet meer voor. Wij moeten het met de 'gewone' fazant doen, waarvan het mannetje overigens met zijn lange staart en verenpak van rood, bruin, geel, zwart en groen ook behoorlijk loopt te pronken. De hen is met haar geelbruine verenkleed een uitstekende verstopper in het struikgewas, gras of koren, waar ze haar nest heeft.

Fazanten leven vaak dicht in de buurt van boerderijen, want die leveren met granen en zaden op de akkers het grootste deel van hun dieet. In stedelijke gebieden zul je ze nauwelijks zien, en ook bossen behoren niet tot hun favoriete habitat. De meeste fazanten lopen rond op de kleigronden van Zuidwest- en Noordoost-Nederland.

Dat ze uit de Veluwe en andere bossen zijn verdwenen heeft deels te maken met het stoppen van het uitzetten door jagers van fazanten. Vossen en haviken hebben vervolgens een eind gemaakt aan de overpopulatie.

De fazant is een matige vlieger en vliegt bijna rechtstandig omhoog uit het loof of koren waarin hij zich verborgen heeft. Ver zal hij ook niet vliegen – ook als hij niet geschoten wordt landt hij al snel weer om daarna onder beschutting terug te keren naar zijn standplek.



Fazant

(*Phasianus colchicus*)

Grootte: lengte tot 90 cm, de staart (haan) is zo'n 30 cm.

Gewicht: haan 1,2 - 1,5 kilo, hen 0,8-1 kilo

Aantal: ca. 100.000, tamelijk stabiel

Eenmaal geschoten moet de fazant ten minste drie dagen worden gehangen om te besterven. Hoe langer hij hangt, hoe sterker de smaak.

De fazant heeft van oorsprong fijn en tamedijk mager vlees. Prima geschikt – net als kip – voor het bereiden in de oven, maar stoven kan ook. Hennenvlees is vaak malser dan hanenvlees en droogt minder snel uit bij het bereiden.

Wilde eend

De wilde eend is een van de meest verbreide Nederlandse broedvogels. Je komt eenden tegen in vrijwel elke omgeving – zelfs in de stad nestelen ze gewoon tussen de planten van je stadstuin. Van nature houden ze echter van een waterrijke omgeving, dus vind je ze vooral in polders en merengebieden van Zuidwest-Nederland tot aan het Noorden. Wilde eenden zijn nachtdieren: ze rusten overdag en eten 's nachts. Als het gaat schemeren vliegen ze naar hun voedselgronden, 's ochtends keren ze terug naar hun rustplekken: grote waterplassen, kleine slootjes, grachten en stadsvijvers.

Eenden grondelen over de waterbodem naar slakken, insecten en waterkreeftjes of grazen bovenwater in kroos, gras of waterplanten. Het mannetje, de woerd, is een parmantig rondstappende vogel met groenblauw glanzende kop en hals, onderbroken door een witte ring. Het vrouwtje, de eend, is wat bescheidener bruingrijs getooid.

In Nederland is de wilde eend de enige van de ongeveer dertig eendensoorten – waaronder smient en taling – waarop gejaagd mag worden. Avondschemering en ochtendduister zijn de ideale momenten voor de jacht. Vanuit een in het riet verscholen hut,

met lokeenden (kunst of levend), in eendenkooien, met hagelgeweren en een jachthond. De meeste wilde eenden worden tegenwoordig geschoten, hetzij vanuit bootjes, hetzij vanaf de wal – bij de jacht schiet je overigens niet op een drijvende eend, maar jaag je ze eerst de lucht in met een knal of ander geluid. Bij schoteenden kun je nog wel eens je tanden stukbijten op een hagelkorrel.



Wilde eend

(*Anas platyrhynchos*)

Grootte: lengte 50-65 cm, spanwijdte 75-100 cm

Gewicht: woerd 0,9-1,2 kilo, eend tot 1 kilo

Aantal: ruim 1.000.000

Daar heb je geen last van bij kooieenden, die hebben onbeschadigd vlees. Een kooiker vangt wilde eenden in een eendenkooi en draait ze de nek om. Het is een eeuwenoud systeem. De kooi is een vijver met daaraan een kromme sloot die smal toeloopt (vangpijp), met aan het eind een vanghokje. Tamme lokeenden lokken hun wilde soortgenoten naar de vijver en zwemmen steeds verder de vangpijp in. Vandaar onze uitdrukking 'de pijp uitgaan'. Veel eendenkooien zijn er niet meer, maar het vlees van kooieenden wordt hogelijk gewaardeerd – en duur betaald.

Het vlees van wilde eend is donkerrood van kleur en een stuk krachtiger van smaak dan dat van zijn tamme familieleden. Hoe meer vliegers hij heeft, hoe taaier het vlees. Oudere vogels kun je beter op lage temperatuur en langer garen. De borstfilet gebruik je om te braden, de bouten kun je stoven of konfijten.

HET WILDE ETEN IN DE ACHTERHOEK

In het prachtige coulisselandschap van de Achterhoek ontmoet je vaak wild. Hazen, fazanten, houtduiven of reeën, misschien een enkel verdwaald zwijn. In de bossen, op de stoppels van de akkers, in de bosschages langs kreekjes en riviertjes. En op de borden: veel Achterhoekse restaurants serveren in de herfst wild uit eigen streek. ‘Vrijwild’, zoals ze het hier noemen, dus geen gekweekte wildsoorten.

Een tocht door de Achterhoek is als een reis door een verleden landschap. Een coulisselandschap, door mensenhand aangelegd als theater voor rijk geschakeerd natuurschoon. Hier kruidde de middeleeuwse boer zijn mest op de schrale zandgronden, ontgon hij de moerassige heidegrond, hier ontstonden kampen, essen en enken tussen de stuwwallen van de laatste ijstijd. Een landschap waar kronkelende zandwegen langs steeds andere vergezichten leiden, waar Saksische boerderijen soms in de geborgenheid van een wildbos staan, soms fier op de top van een ‘berg’.

Een landschap ook met waterpartijtjes, moerassen, met door houtwallen en bosjes omsloten weilanden, af en toe een bietenbult, aardappelvelden. Er is het heuvellandschap van Montferland en de Lochemse Berg, de boswachterijen bij Ruurlo, de parkachtige omgevingen in kastelenland bij Vorden, bossen met beekjes, het Woold bij Winterswijk

en ’t veen in de grensstreek bij Zwillbrock – waar aan de Duitse zijde van de grens zelfs de noordelijkste broedkolonie van flamingo’s is te vinden.

Zand, veen en moeras hebben een unieke en gevarieerde flora en fauna gecreëerd. Je treft er jeneverbesstruiken van vijf meter hoog, keurige hagen rond een boerderij of eeuwenoude eiken die in gelid een oprijlaan vormen; beekjes waarlangs de wilde waterkers groeit en ruigtes waar je kunt verdwalen; paardenboerderijen en aspergekwekerijen. Meer dan tienduizend hectaren bos bieden met hun loof dekking aan vogels en wild. Loofbossen bij landgoederen, maar ook wildbossen en houtwallen langs akkers, weilanden en beken.

Daarnaast is de bebouwing ook gevarieerd. Nergens vind je zoveel verschillende boerderijtypen als in deze streek, en naarmate je Duitsland nadert wordt dat nog sterker. En dan zijn er nog de prachtige Hanzesteden als Zutphen en Doesburg, romantische vestingsteden als Groenlo en Bredevoort en de wat ‘industriële’ omgeving van Ulft.

De lyriek van het landschap staat in schril contrast met de Achterhoeker zelf. Rustig, nuchter en een beetje bedachtzaam beweegt hij langs de waan van de moderne tijd. Behalve als het op wild aankomt. Dan ontwaakt

de jager in hem of haar. De Achterhoek klopt zichzelf op de borst als dé wildstreek van ons land. En een blik op de restaurantkaarten van de streek toont dat ze daar misschien niet zo ver naast zitten. Bij een culinaire rondtocht proeven we een carpaccio van hert bij Brasserie 6 in Zutphen, een wildparade van bonbons bij Hotel Bakker in Vorden, rugfilet van het hertenkalf bij Moulin Bistronomie in Borculo. Bij Havezathe Carpe Diem in Vethuizen rennen hazen en patrijzen over het grasveld, in de Lochemer bossen bij restaurant BonAparte koeren de houtduiven je tegemoet. Bij De Woord in Winterswijk schenken ze bij hun wildgerechten een eigen gestookt ‘wilddrupje’.

In de Strandlodge in Winterswijk, waar chefkok Mike Vrijdag aan de slag gaat met stukken reerug, wordt die trots breed uitgedragen. ‘De Achterhoek is het mooiste wildgebied van Nederland’, zegt een van de aanwezige chefs. ‘De hazen smaken hier beter dan in de Flevopolder of het Groningse land, de fazanten zijn dieper van smaak dan die uit Brabant of Utrecht. Wild heeft cultuurgrond nodig voor een gevarieerd voedselaanbod. Je merkt aan het echte wild dat dat een breed smakenpalet heeft, doordat de dieren verschillende kruiden, noten, wortels, insecten en andere kleine dieren eten. Ons landschap, waar zand- en kleigronden elkaar afwisselen, heeft die variatie in vegetatie en fauna.’

Terwijl de reerug wordt ontvliësd, zijn ze in de keuken bezig met het ‘afval’. ‘Het restvlees gaat meestal naar de reepeper, daar kun je een mooi ragoutje mee maken’, zegt Mike Vrijdag. ‘En het boutvlees moet je na het braden even laten rusten’, geeft hij nog wat tips mee. ‘Van het vlees dat we binnenkrijgen willen we zo weinig mogelijk weggooien. Dat betekent dat je innovatief en creatief aan het werk moet. Ik heb in een

vroeger leven, bij Restaurant Juliana in Limburg, geleerd *zoervleis* (zuurvlees, een lokale delicatessie die een beetje lijkt op hachee) te maken van het vlees van reeschouder. Dat gooi je normaal weg. Bij orgaanvlees wordt het wat moeilijker, de inspectie doet erg moeilijk over organen als lever of hart. Dat is te moeilijk te controleren. Als je het hebt over incurant vlees bij wild, heb je het niet over orgaanvlees, zoals bij koeien of varkens, maar over zoiets als schoudevlees.’

Het toont de passie, maar vooral ook de kennis van de Achterhoekse chefs als het gaat om wildbereidingen. Daarin komen de traditie en vernieuwing samen die in dit boek zijn vervat.

WAT IS DE ACHTERHOEK?

De Achterhoek is het meest oostelijke deel van de provincie Gelderland. De streek wordt ‘officieel’ aan de westzijde begrensd door de rivier de IJssel en in het noorden door Twente en Salland. In het oosten en zuiden is de landsgrens met Duitsland de rand van het gebied. Het begrip ‘Achterhoek’ dateert van de negentiende eeuw en wordt ook wel aangeduid als De Graafschap. De grenzen zijn wat minder definitief dan je zou denken. Mensen uit de buurt van Winterswijk kijken bijvoorbeeld wat bedenkelijk als je Zutphen tot de Achterhoek rekent.



HET GAREN VAN WILD

Het bereiden van wild is geen sinecure, volgens chef-kok René Klein. ‘Een beginnend kok kan gemakkelijk stranden in de vele mogelijkheden die in kookboeken en op het internet worden geopperd. En dan nog zul je het meeste moeten leren door het te proberen in je eigen keuken. Te beginnen bij de bak- en braadtijden.’

Vlees van het deel van het dier dat veel heeft bewogen – spieren bijvoorbeeld – vraagt een langere bereidingstijd. Een rugfilet van een hert, dat eigenlijk nauwelijks heeft ‘gewerkt’, vraagt een andere en kortere bereiding dan een boutje van een fazant of de wang van hetzelfde hert.





‘In de klassieke bereidingen worden veel soorten gevogelte in hun geheel bereid en geheel gegaard. Eend, fazant of gans op het karkas is erg lekker. Al moet je er wel op letten dat bij een te hoge temperatuur je de kans loopt dat de borstfilets te droog worden. Mijn advies: langzaam garen op een temperatuur van 90 á 95 graden in zijn eigen jus. Heerlijk,’ aldus René Klein.

‘Tegenwoordig zijn de bereidingen anders dan vroeger. Nu kan bijvoorbeeld een fazantenbout in ganzenvet langzaam gegaard worden (zeg 85 graden gedurende drie tot vijf uur). Terwijl de borst in vacuüm wordt gegaard op een temperatuur van 65 graden

gedurende een kleine twintig minuten om vervolgens kort te worden aangebakken of gegrild voor het kleurtje en korstje. Veel delen van het grotere wild als hert en ree worden nu vaak als geportioneerd stukje bereid en rood of rosé geserveerd. Geef wel elk stukje wild na het bereiden een pauze voordat je het gaat eten. Door het vlees te laten rusten verspreidt de warmte zich beter door het vlees en wordt vlees malser en zachter. Net als je eigen spieren die na het sporten ook moeten rusten om weer soepel te worden.’

Bij het bakken en braden van wild zijn er volgens René Klein veel valkuilen, waar zelfs menig professioneel kok nog de mist mee in kan gaan. ‘Een van de factoren die van belang is bij de bereiding is de leeftijd van het dier. Een jong exemplaar vraagt vaak om een kortere bereidingstijd dan een ouder dier. De bereidingstijd wordt uiteraard ook beïnvloed door de bereidingstemperatuur en bereidingstechniek. Niet voor niets dat koks vaak in vlees knijpen, want elk vorm van garing geeft een bepaald gevoel in het vlees. Rood vlees is veerkrachtig, gaar vlees is stevig. Bij heel gaar valt het vlees zelfs uit elkaar.’

In de volgende tabel geeft René Klein een overzicht van bak- en braadtijden. Het is volgens hem een richtlijn: elke kok moet rekening houden met de leeftijd en grootte van het wild.

 SOORT WILD	 GEWICHT	 BEREIDING	 BEREIDINGSTIJD
Duif (jong)	± 350 g	Rosé: aanbakken en in de oven afgaren Gaar: aanbakken en in de oven garen in de jus	Rosé: 10 tot 15 minuten op 165 °C Gaar: aanbakken, afblussen en in 45 tot 90 minuten garen op 95 °C
Duivenborst	± 50 g	Kort aanbakken en rustig iets afgaren in de oven	2 minuten per zijde, rusten en maximaal 2 minuten op 170 °C
Fazant	± 750 g	Aanbraden in de pan en in de jus langzaam garen (is gaar als de filets langs het borstbeen beginnen los te laten)	60 tot 120 minuten
Fazantenbout	± 150 g	Braden en garen in jus of ganzenvet	60 tot 80 minuten
Fazantenborst	± 150 g	Kort aanbakken en rosé afbakken in de oven	Twee keer 2 minuten bakken en 5 tot 8 minuten in de oven
Eend	600-800	Aanbraden in de pan en in de jus langzaam garen	± 1 uur
Eendenbout	± 75 g	Braden en garen in jus of ganzenvet	± 30 tot 45 minuten
Eendenborstfilet	± 125 g	Beide zijden kort aanbakken, rusten en in de oven afgaren (175 °C)	Twee keer 2 minuten, 10 minuten rusten en 3 minuten in de oven
Gans	± 1,1 kg	Aanbraden in de pan en in de jus langzaam garen	± 1 ¼ uur
Ganzenborst	± 200 g	Beide zijden kort aanbakken, rusten en in de oven afgaren (175 °C)	Twee keer 3 minuten, 10 minuten rusten en 9 minuten in de oven
Haas (geheel)	± 2,5 kg	Braden in de oven (175 °C)	± 1 ¼ uur
Hazenrug op karkas	1 kg (400 g vlees)	Aanbakken in een pan en langzaam in de oven laten garen (165 °C). Rosé serveren	15 tot 20 minuten

Winterse preisoep

1 ui
2 venkelknollen
1 kg prei
120 g boter
200 g rookspek, in reepjes
1 takje rozemarijn
100 g bloem
3 liter water
zout of bouillonpoeder

Pel de ui, maak de venkelknollen en de prei schoon en snijd alles fijn. Laat de boter in een pan smelten en zet de ui, de venkel, de prei, het spek en de rozemarijn hierin aan; laat ze niet kleuren. Roer de bloem door de boter met groenten tot het een gladde roux is en laat hem 10 minuten zachtjes garen. Voeg al roerend geleidelijk het water toe tot het een gebonden soep is. Laat hem af en toe roerend nog 15 minuten zachtjes koken. Breng de soep op smaak met zout of bouillonpoeder.



Hertenbiefstuk

met knolselderijmousseline en diverse geroosterde
bietensoorten

Knolselderijmousseline

500 g aardappels, liefst raja
(biologische kruimige aardappels
met een rode schil)
500 g knolselderij
250 ml halfvolle melk
100 g boter
peper en zout

Geroosterde bieten

2 rauwe rode bieten
3 rauwe gele bieten
3 rauwe chiogga-bieten
(koop liefst bieten van
dezelfde grootte)
olijfolie
peper en zout

Hertenbiefstuk

4 hertenbiefstukken van ca. 140 g
(op kamertemperatuur)
40 g boter
1 eetl. olijfolie

Schil voor de knolselderijmousseline de aardappels en de knolselderij en snijd ze in gelijke stukken van circa 3 cm. Kook de aardappels en de knolselderij afzonderlijk in water met een beetje zout in circa 20 minuten gaar. Giet ze af en laat ze in de open pan droogstomen (bewaar wat van het kookvocht). Verwarm in een steelpan de melk met de boter. Pureer de knolselderij en de aardappels met een pureestamper. Voeg het melkbotermengsel toe en roer alles door elkaar. Druk de massa met de bolle kant van een sauslepel door een zeef. Je krijgt nu een lekker smeuge mousseline. Voeg indien gewenst nog wat van het kookvocht toe. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Verhit voor de bieten de oven tot 180 °C of een Big Green Egg tot 140 °C. Was de bieten goed en dep ze droog. Leg de bieten in de hete oven of op de hete kolen en laat ze afhankelijk van het formaat in 45 tot 60 minuten gaar worden. Haal de bieten uit de oven of Green Egg en laat ze iets afkoelen. Je kunt het vel er nu heel gemakkelijk met je duim afstropen. Snijd de bieten in parten, besprenkel ze met een beetje olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout.

Tip: Wij hebben de bieten tussen de kolen van de Big Green Egg op 140 °C in 1 uur gaargeroosterd.

Zorg ervoor dat de hertenbiefstukken op kamertemperatuur zijn. Verhit in een ruime braadpan de boter met de olijfolie. Bak de hertenbiefstukken op hoog vuur afhankelijk van de dikte in 2 tot 3 minuten aan weerszijden bruin. Houd ze voortdurend in beweging. Haal de pan van het vuur, leg de biefstukken op een warme schaal en laat ze afgedekt met aluminiumfolie enkele minuten rusten. Serveer de hertenbiefstuk met de knolselderijmousseline en de geroosterde bieten.



Tajine

van Achterhoeks reebok

6 personen

2 uien
 2 kleine tenen knoflook
 1 winterwortel
 1 eetl. druivenpitolie
 1 kg poelet van reebok
 250 ml rode wijn
 500 ml reebouillon
 200 g medjool dadels
 100 g gedroogde abrikozen
 1 eetl. ras el hanout (vanilla venture)
 peper
 zout

Maak de uien, de knoflook en de winterwortel schoon en snijd ze grof. Verhit de olie in een grote pan en bak de reepoelet aan, voeg de ui, de wortel en de knoflook toe. Blus af met de rode wijn en de bouillon en laat alles circa 1 uur zachtjes trekken. Doe de gehalveerde dadels, de abrikozen en de ras el hanout in de tajine en laat alles nog circa 15 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout en serveer de tajine met een couscous-salade.



Hazenpeper

5 kg hazenvlees, in plakken
 peper en zout
 100 g boter
 2 liter rode wijn
 2 liter water
 2 laurierblaadjes
 1 kg boersensoepgroenten
 (grofgesneden wintergroenten)
 ½ knolselderij
 500 g champignons
 500 g kruidkoek

Bestrooi het hazenvlees met peper en zout. Verhit de boter in een grote koekenpan, bak het vlees in gedeelten hierin aan en doe het in een grote stoofpan. Blus het braadvet in de koekenpan af met de rode wijn en breng het aan de kook. Giet de vloeistof over het vlees in de stoofpan, voeg het water en de laurierblaadjes toe en breng aan de kook. Laat het hazenvlees circa 3 uur zachtjes garen.

Snijd de soepgroenten grof. Schil de knolselderij en snijd hem in blokjes. Meng als het vlees bijna gaar is de soepgroenten, de knolselderij, de champignons en de kruidkoek erdoor. Roer voorzichtig met een houten lepel tot de kruidkoek is opgelost (deze zorgt voor de binding van de saus), laat alles nog heel kort stoven en serveer.

Aardappelröstitaart

met spekjes, pompoen en peterselie

1 teen knoflook
 4 takjes peterselie
 ¼ flespompoen
 4 plakken spek van 1 cm dik
 boter om in te vetten
 1 pak bladerdeeg (diepvries of koeling)
 500 g aardappelrösti (4 stuks,
 kant-en-klaar uit de diepvries)
 200 ml koksroom
 4 eidooiers, plus 1 extra om te bestrijken
 peper en zout
 100 g mozzarella, geraspt

4 kleine taartvormen 8 cm doorsnee

Pel en pers de knoflook en snijd de peterselie fijn. Snijd de pompoen in vier parten, schil een ervan en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 x 1 cm. Blancheer de pompoenblokjes kort in een pan kokend water en zout. (Maak van de overgebleven pompoen een soep of puree.) Snijd de plakken spek in gelijke reepjes en laat deze in een hete koekenpan licht uitbakken.

Verhit de oven tot 175 °C. Vet vier taartvormen (van 8 cm doorsnee) in met boter. Rol het bladerdeeg zo nodig uit en steek er vier cirkels van 12 cm doorsnee en vier cirkels van 8 cm doorsnee uit. Bekleed de vormen met de grote bladerdeegcirkels en leg in elk ervan een aardappelrösti. Verdeel daarop een kwart van de pompoen en een kwart van de spekjes.

Klop in een kom de koksroom met de eidooiers, de knoflook, de peterselie en peper en zout naar smaak door elkaar. Vul de vormen met het roommengsel en bestrooi met de mozzarella. Prik de kleinere cirkels bladerdeeg in met een vork en bedek de vullingen ermee. Knijp de deegranden tegen elkaar. Bestrijk de taartjes met de overgebleven losgeroerde eidooier en bak ze in de oven in 50 minuten goudbruin en gaar. De taartjes smaken heerlijk bij verschillende gerechten.

Appelcompote

1 kg appels
200 ml water
2 eetl. citroensap
100 g suiker
1 theel. gemalen kaneel

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in grove blokken. Breng in een pan de appels met het water, het citroensap, de suiker en de kaneel aan de kook. Laat de appels onder af en toe roeren rustig gaarsuddereren. Laat de compote grof of roer hem glad.



Wildsaus met paddenstoelen

½ rode ui
 100 g champignons
 20 g boter
 100 ml rode wijn
 200 ml wildfond
 100 ml rode port
 200 ml kookroom
 1 plak ontbijtkoek, in dobbelsteentjes
 gemalen zwarte peper en zout

Pel en snipper de ui en snijd de champignons in plakjes. Verwarm de boter in een pan tot hij lichtbruin is, voeg de ui en de champignons toe en laat ze rustig gaarsmoren. Blus alles af met de wijn, de fond en de port. Breng de saus aan de kook, laat hem 5 minuten zachtjes inkoken en roer de kookroom erdoor tot hij is opgenomen. Voeg de ontbijtkoek toe en laat hem zachtjes roerend oplossen in de saus tot deze lichtgebonden is. Breng op smaak met zwarte peper en zout. Smaakt heerlijk bij verschillende wildsoorten.

RESTAURANT RAEDTHUYS LOCHEM

Portsaus

200 ml rode port
 100 ml wildglace
 (zie basisrecepten blz. 189)
 peper en zout
 evt. suiker

Laat in een pan de port tot de helft inkoken, voeg de wildglace toe en laat de vloeistof nog iets inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en als je wilt ook een snufje suiker. Smaakt heerlijk bij onder andere wilde-eendenborstfilet.

RESTAURANTS WILD ETEN IN DE ACHTERHOEK



① Herbergh d'Olde Marckt

Markt 10
7121 CS Aalten
T (0543) 47 29 51
info@herbergholdemarckt.nl
www.herbergholdemarckt.nl

Herbergh d'Olde Marckt bevindt zich in het historisch centrum van Aalten. Tijdens het wildseizoen serveert het restaurant wildgerechten, uitsluitend van Achterhoekse wild. De gasten ervaren een warm huiselijk gevoel in de aan de seizoenen aangepaste inrichting. Kwaliteit gebracht in eenvoud voert de boventoon.



② Landhotel & restaurant De Hoofdige Boer

Dorpsstraat 38
7218 AH Almen
T (0575) 43 17 44
www.dehoofdigeboer.nl

De Hoofdige Boer biedt haar gasten een comfortabel verblijf in een landelijke omgeving. De menukaart biedt volop keuze uit wildgerechten. Of het gaat om haas, wild zwijn of ree, de keukenbrigade van De Hoofdige Boer maakt van iedere soort wild een eigen specialiteit.



③ Boetiek hotel BonAparte / restaurant Le Défi

Lochemseweg 37
7244 RR Barchem
T (0573) 29 89 00
info@hotelbonaparte.nl
www.hotelbonaparte.nl

Het hotel-restaurant is gelegen te midden van eeuwenoude natuur aan de voet van de Lochemse berg. De keukenbrigade kookt vindingrijke klassiekers en moderne recepten met ingrediënten die terugleiden naar deze prachtige streek. De gasten kunnen hier genieten van tongstrelende gerechten en heerlijke wijn.



④ Herberg De Gouden Leeuw

Bovenstraat 2
7226 LM Bronckhorst
T (0575) 45 12 31
info@herbergdegoudenleeuw.com
www.herbergdegoudenleeuw.com

Proef de sfeer van lang vervlogen tijden! In het hart van Bronckhorst, het kleinste stadje van Nederland, is het sfeervolle hotel-restaurant Herberg De Gouden Leeuw gevestigd. Wie dit restaurant bezoekt stapt binnen in een van de mooiste en oudste stadsboerderijen van Nederland.



5 LEV FoodBar

Waterstraat 28
7001 BH Doetinchem
T (0314) 21 00 05
info@levfoodbar.com
www.levfoodbar.com

LEV is de nieuwe hotspot in Doetinchem! Het ruige broertje van Villa Ruimzicht verwelkomt haar gasten. LEV staat voor liefde, voor mooie gerechten die allemaal de grootte van een tussengerecht hebben. Eerlijke streekproducten, speciaalbiertjes, topwijn en oprechte gastvrijheid.



6 Hotel Villa Ruimzicht

Ruimzichtlaan 150
7001 KG Doetinchem
T (0314) 32 06 80
info@hotelvillaruumzicht.nl
www.hotelvillaruumzicht.nl

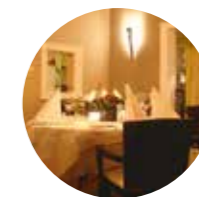
Kom kennismaken met de Triple A van Villa Ruimzicht: Ambacht, Aandacht en Achterhoek. Kernwaarden waaraan bij Villa Ruimzicht veel waarde wordt gehecht. Fijnproevers zitten hier goed. Ambacht is wat chef Bjorn Massop uitademt; koken naar het seizoen en naar de streek.



9 Restaurant Raedthuys Lochem

Bierstraat 2
7241 AH Lochem
T (0573) 45 98 48
info@raedthuyslochem.nl
reserveren@raedthuyslochem.nl

In de historische setting van het oude Lochemse raadhuis trakteert restaurant Raedthuys haar gasten op een culinaire beleving. De gasten worden een avond lang verwend met verrassende menu's met heerlijke wildgerechten. In de eeuwenoude gewelvenkelder liggen de wijnen klaar voor mooie, bijpassende arrangementen.



10 Restaurant Kawop

Markt 23
7241 AA Lochem
T (0573) 25 33 42
info@kawop.nl
www.kawop.nl

Kawop is gevestigd in een monumentaal herenhuis aan het gezellige marktplein van Lochem. Binnen is het warm en huiselijk. In de open keuken bereiden de koks met persoonlijke zorg en creativiteit de maaltijden. Bij Kawop wordt gewerkt met verse ingrediënten en eerlijke producten.



7 Hotel Café Restaurant De Gouden Karper

Dorpsstraat 9
6999 AA Hummelo
T (0314) 38 12 14
welkom@degoudenkarperhummelo.nl
www.degoudenkarperhummelo.nl

De Gouden Karper is sinds 1642 een van de oudste horecabedrijven van de Achterhoek. Hier genieten de gasten in de sfeer van vroeger van een kop koffie, borrel of diner met traditionele wildgerechten. De Gouden Karper is startpunt voor verschillende wandelroutes door de bosrijke omgeving.



8 Restaurant Stegeman Laren

Dorpsstraat 1
7245 AK Laren (GLd)
T (0573) 40 12 21
info@stegemanlaren.nl
www.stegemanlaren.nl

Onbezorgd genieten van de unieke sfeer in een uniek dorp! De gasten voelen zich meteen thuis in het restaurant met de prachtige open keuken. Geniet mee van de keukenbrigade terwijl zij in de houtskooloven de mooiste en lekkerste gerechten voor de gasten bereiden.



11 Hotel Restaurant Avenarius

Dorpsstraat 2
7261 AW Ruurlo
T (0573) 45 11 22
info@avenarius.nl
www.avenarius.nl

In het hart van de Achterhoek ligt, op steenworp afstand van Kasteel Ruurlo, Hotel Restaurant Avenarius. Al sinds 1879 verblijven hier gasten die genieten van de mooie omgeving en natuurlijk van 'Wild eten in de Achterhoek'.



12 Hotel Restaurant De Tuinkamer

Hengeloseweg 1
7261 LV Ruurlo
T (0573) 45 21 47
info@hoteldetuinkamer.nl
www.hoteldetuinkamer.nl

De Tuinkamer is gevestigd in een sfeervol verbouwde boerderij. Hier wordt door chef-eigenaar Jos Weel op hoog niveau met de seizoenen mee gekookt. De keuken kan worden omschreven als klassiek maar met een moderne presentatie en verfijnde smaken. Alles wordt in eigen keuken bereid.



13 Grand café Het Schaftlokaal

Hutteweg 24
7071 BV Ulft
T (0315) 82 02 01
www.drucultuurfabriek.nl

In een prachtig monumentaal pand, gelegen op het terrein van de voormalige ijzergieterij DRU, bevindt zich grand café Het Schaftlokaal. Het Schaftlokaal is het smeltpunt van sfeer en smaak. Waar fijnproeven de gewoonste zaak van de wereld is.



15 Hotel Restaurant Bakker

Dorpsstraat 24
7251 BB Vorden
T (0575) 55 13 12
info@bakker.nl
www.bakker.nl

Bakker in Vorden; wie kent de naam niet? Lekker eten, gemoedelijk iets drinken en rustig slapen, dat is waar hotel Bakker voor staat. Dat maakt het bedrijf al zeventig jaar een van de bekendste horecabedrijven in de Achterhoek.



14 Havezathe Carpe Diem

Langeboomsestraat 5
7046 AA Vethuizen
T (0314) 65 14 24
info@hotelcarpediem.nl
www.hotelcarpediem.nl

Havezathe Carpe Diem is een van de mooiste hotel-restaurants van de Achterhoek, gevestigd in een herenboerderij anno 1200. Al meerdere jaren is Carpe Diem een gerenommeerde aanbieder van wild. Voor de klassieke wildgerechten, maar ook eigentijdse gerechten met een creatieve draai van het keukenteam.



16 Restaurant Strandlodge

Badweg 4
7102 EG Winterswijk
T (0543) 76 90 37
info@slww.nl
www.slww.nl

De Strandlodge in Winterswijk ligt niet aan zee, wel aan het strand! Deze droomlodge bevindt zich op een sprookjesachtige plek in het bos, met uitzicht op een prachtig natuurbad. Chef-eigenaar Mike Vrijdag creëert hier bijzondere, exquise gerechten met mooie producten van regionale bodem.



17 Restaurant De Woord

Corleseweg 45
7119 AA Winterswijk
T (0543) 51 31 35
info@dewoord.nl
www.dewoord.nl

Diep in de Achterhoek, aan de Duitse grens, ligt Winterswijk. In een Saksische boerderij luisterend naar de naam De Woord, wordt al ruim twintig jaar ambachtelijk gekookt. Een regelmatig wisselende menukaart, met producten uit de streek, waarvan het wildseizoen een van de mooiste seizoenen is.



19 Hotel 's Gravenhof / Restaurant Brasserie 6

's Gravenhof 6
7201 DN Zutphen
T (0575) 59 68 68
info@hotelsgravenhof.nl
www.hotelsgravenhof.nl

Het gezellige en sfeervolle Hampshire Hotel 's Gravenhof Zutphen ligt midden in het centrum van deze eeuwenoude Hanzestad. In het koetshuis van het hotel bevindt zich Brasserie 6. Laat je hier lekker verwennen en streel je zesde zintuig met de overheerlijke wildgerechten.



18 Ellens Restaurant

Burgermeester Rijpstrastraat 10
7021 CR Zelhem
T (0314) 62 32 53
reserveren@ellensrestaurant.nl
www.ellensrestaurant.nl

Met liefde wordt het bekende Achterhoekse streekproduct door de koks van Ellens Restaurant voor de gasten bereid. Niet voor niets is Ellens Restaurant geprezen door de Koninklijke Nederlandse Jagersbond tot beste wildrestaurant van Nederland. Maar natuurlijk zijn de gasten het hele jaar van harte welkom!