

GANZENBORD



Recepten voor wilde gans

Colofon

Idee en tekst	Rita Joldersma en Adriaan Guldemon, CLM Onderzoek en Advies
Advies	Eefje den Belder, Rinke van Couwelaar, Arthur Ross en Arjan Smit
Foto's	De Bokkepruik; Harvey van Diek; De Echoput; De Greune Weide; De Oude Taveerne; De Pronckheer; Rozenbotteltuin De Put; Wouter Tolkamp, CLM
Vormgeving	Grafisch ontwerp bureau WRIK (BNO)
Druk	Libertas, Bunnik September, 2007
In opdracht van	Ministerie van LNV; Provincie Zuid-Holland
Meer informatie	CLM Onderzoek en Advies, T 0345 470 700, W www.clm.nl Deze brochure is ook te downloaden via www.clm.nl



landbouw, natuur en
voedselkwaliteit



Wilde gans op het bord



Veel mensen weten vandaag de dag niet meer hoe wilde gans smaakt. Echter, in de Hollandse keuken werd tot halverwege de 20e eeuw regelmatig wilde gans klaargemaakt. In 1999 werd een vang- en jachtverbod op ganzen ingesteld. En zo verdween wilde gans definitief van het menu.

De afgelopen decennia is het aantal wilde ganzen enorm toegenomen. Deze ganzen zorgen, door hun grote aantallen, soms voor schade en overlast. De overheid neemt nu maatregelen voor het reguleren van de aantallen en het voorkomen van overlast. Daarom worden er ganzen geschoten. De vraag is: wat hiermee te doen?

'Ganzenvlees is superlekker en ook nog mager vlees!'

Wilde gans is eigenlijk een soort 'scharrelvlees': puur natuur, zonder toevoegingen en met een exquise, natuurlijke smaak. Wilde ganzen hebben een goed leven gehad. Ze hebben buiten geleefd en allerlei soorten voedsel gegeten. Het vlees van de wilde gans is dan ook, in vergelijking met tamme gans, zeer mager. Wilde gans kan een bijzonder natuur- of streekproduct zijn.

In deze brochure beschrijven we kort het overheidsbeleid voor de wilde gans in Nederland. We laten ook zien hoe wilde gans te bereiden. Een aantal chefs biedt een kijkje in de keuken met inspirerende recepten.

Wilde gans in de Hollandse keuken

Vroeger werd wilde gans regelmatig geserveerd, met name in het najaar. In oude kookboeken wordt in detail uitgelegd hoe je het beste een wilde gans kunt bereiden. Vaak gaat het om gevulde gans in de oven. Gebraden Kerstgans is een beroemd internationaal gerecht. Gans werd traditioneel ook gegeten op 11 november ter gelegenheid van Sint-Maarten.

Wilde ganzen in Nederland



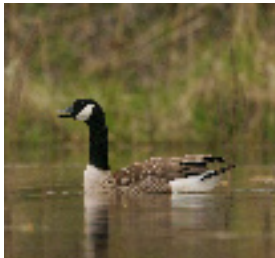
Nederland is van oudsher een overwinteringsgebied voor trekkende ganzen. Zo overwinteren de kolganzen, die in het hoge noorden broeden, in onze graslandgebieden. Tegenwoordig broedt de grauwe gans, die van oudsher hier thuishoort, ook weer in Nederland.

Het aantal wilde ganzen in Nederland was halverwege de 20e eeuw zover afgenomen dat er nog maar circa 100.000 overwinterende ganzen waren. Nu zijn er meer dan 1,5 miljoen overwinterende ganzen in Nederland. De meest voorkomende ganzen in de winter zijn de kolgans, de grauwe gans, de rietgans en de brandgans.



Al aan het begin van de vorige eeuw was de grauwe gans als broedvogel verdwenen uit Nederland. In de zomer verblijven hier nu 150.000 ganzen; de jaarlijkse groei van deze broedende ganzen ligt rond de 20%.

Van de broedende ganzen in Nederland is de grauwe gans het meest talrijk. Daarnaast zijn er 'exotische' ganzen, zogenaamde exoten, die zich in de loop der tijd in Nederland hebben gevestigd vanuit privé watervogelcollecties, zoals de Nijlgans, de Canadese gans en de Indische gans.



Gezonden eten gras, granen, klaver, suikerbieten en andere landbouwgewassen. Het aantal ganzen is nu zo groot dat zij plaatselijk veel overlast veroorzaken. Ze eten de gewassen op en bevuilen deze door hun uitwerpselen. Het gaat hier vooral om schade aan graslanden, akkers, sportvelden en golfbanen en om vervuiling van het oppervlaktewater.

Voor de winterganzen heeft de rijksoverheid gebieden ingesteld, waar ganzen ongestoord kunnen verblijven en waar ze niet gejaagd of verjaagd mogen worden: de foerageergebieden. Bij overlast elders worden de ganzen verjaagd naar deze foerageergebieden. Hierbij worden allerlei verjaagmethoden gebruikt zoals vlaggen, vogelverschrikkers en knalapparaten. Ook is het toegestaan bij verjaging enkele ganzen te schieten, wat het verjagingseffect vergroot. In de zomer, wanneer de gewassen het meest kwetsbaar zijn voor ganzenvraat, wordt het aantal ganzen door afschot gereguleerd. De provincies geven hiervoor onder strikte voorwaarden ontheffing. De verjaging en aantalsregulering wordt gecoördineerd door de provinciale faunabeheereenheid (FBE). Hierin werken boeren, particuliere grondbezitters, natuurbeheerorganisaties en jagers samen.

Als gevolg van het beleid worden er dus ganzen geschoten. Deze wilde ganzen kunnen een goede bestemming krijgen als 'natuurvlees'.



Bereiden van wilde gans

Wilde gans heeft een eigen smaak. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en de leeftijd van de gans. Het vlees van jonge ganzen is roze van kleur, van oudere ganzen is het vlees donker roodbruin. Jonge ganzen zijn geschikter om kort te braden. Het vlees van oudere ganzen moet rustig worden gegaard. Vroeger werd wilde gans in zijn geheel gebraden in de oven. Nu gebruikt men meer de ganzenborst of -filet en de bouten.

Ingrediënten

1 wilde gans, 1 kg appels, suiker, 150 gr boter, cocktailprikkers, zout en peper



Wilde gans uit de oven

Wilde gans uit de oven wordt vaak gevuld met kastanjes, zuurkool of appels. De vulling geeft de gans een extra smaak en deze droogt daardoor ook niet uit.

Vul de gans met de in partjes gesneden appelen en steek de buikholte dicht met cocktailprikkers. Verwarm de boter in een braadslede en bak hierin de gans rondom bruin. Plaats de slede in een voorverwarmde oven (225 °C) gedurende 10 minuten en daarna op 180 °C, gedurende ca. 70 minuten. Keer de gans regelmatig en bedruip hem met het braadvocht. De gans is gaar als het vlees bij de poten van het been loslaat. Neem het vulsel uit de gans en voeg dit toe aan het braadvet. Maak dit op smaak af met suiker. Serveer met gekookte rode bietjes, appelcompote en gekookte aardappelen. Bron: www.poelier.nl

U kunt naar hartelust op dit recept variëren. Voor de vullingen kunt u diverse soorten groenten en fruit gebruiken en ook broodkruim en noten. Kruiden, zoals tijm en laurier en wijn, cider of bouillon kunt u toevoegen bij het bakken en braden. De wilde gans kan ook ongevuld de oven in. Serveer deze dan met bijvoorbeeld een saus van vruchten en met kruiden zoals kaneel of kurkuma.

Het meest gebruikt wordt de ganzenborst of ganzenfilet. Deze kunt u op verschillende manieren klaarmaken.

De borst van wilde gans wordt vaak gerookt. Het gerookte vlees wordt in zeer dunne plakjes gesneden als carpaccio. De carpaccio kan worden geserveerd met een dressing van rood fruit of een vruchtengelei en gegarneerd met verschillende (bos)vruchten.

Ganzenborst kan ook gepekeld of gedroogd worden, al dan niet met kruiden. Voor het roken of drogen van ganzenborst heeft u aparte apparatuur nodig. Dit is meer iets voor de poelier en de geïnteresseerde 'thuisroker'.

Ganzenfilet bakken kan natuurlijk ook. Bak deze filet aan beide kanten snel bruin en laat deze dan op een laag vuurtje zachtjes garen tot het vlees rosé is.



Tip Arjan Smit, Proeverij De Pronckheer: "Wilde gans is stevig vlees met veel smaak. Laat het langzaam garen, dan blijft het zacht en sappig."

Maar u kunt nog veel meer doen met wilde ganzenfilet. Lekker Oosters marinieren of in reepjes op de barbecue.

Ingrediënten

Wilde ganzenfilet, ketjapmarinade, ontbijtspek in plakjes, mangochutney, mosterd, diverse sausjes, stokbrood en salades

Filet van wilde gans

Snijd de filets in reepjes en marineer een gedeelte in de ketjapmarinade en bestrijk de overige reepjes met mangochutney of mosterd. Omwikkel een gedeelte van de filets met het spek. Bak het vlees gedurende 3-4 minuten en serveer hierbij de sausjes, stokbrood en salades.

Ingrediënten

Borstfilets van wilde gans, in reepjes gesneden van ca 1 bij 2 cm, 400 g plakjes gerookt ontbijtspek, satéprikkers



Filet van wilde gans op de barbecue

Wikkel elk vleesreepje in een half plakje spek en steek deze op een prikker. Leg de reepjes op de barbecue. Keer ze enkele malen. Ze zijn klaar als het spek lekker bruin en knapperig is.

Bron: KNJV

Lever van wilde gans

Als u de smaak van tamme ganzenlever kent, dan smaakt die van de wilde gans heel anders. Ze is klein en bros met een volle smaak.

Bak de lever in boter of olijfolie met ui en appel. Lekker met een frisse rodevruchtengelei van frambozen of bramen, of een pruimencompote.

De restjes van 'gans uit de oven' kunt u ook verwerken tot een ragout, zoals dit recept uit Grootmoeders' kookboek aangeeft.

Ganzenragout

“Doe de jus, waaruit de gebraden gans is genomen, in eene diepe geëmailleerde ijzeren pan, meng in die jus 1 eetlepel wijnazijn, een eetlepel suiker, eenige gefruite schijfjes uien, wat gemalen peper, 1 paar kruidnagelen, wat zout en de aan stukken gesneden gebraden gans; dek de pan, stoof den ganzenragout op zacht vuur en roer, even voor 't opdoen, een wijnglas rooden wijn er door.”

Uit 'Het groote kookboek' met Nuttige Recepten door mevrouw C.L.J.M. Thorbecke, Geb. Cats, Baronesse De Raet.



Wijntip
Arjan Smit, Proeverij de
Pronckheer: "Drink bij wilde
gans een stevige rode wijn,
zoals een Cahors".

Wat smaakt goed bij gans?

Wilde gans laat zich prima combineren met een compote van (wild) fruit of een chutney. Wilde gans is ook lekker met paddenstoelen zoals kastanje-champignons, cantharellen of eekhoortjesbrood. Als koud voorgerecht doen dunne plakjes ganzenborst het goed met een dressing van frambozenazijn of balsamico.

Recepten voor wilde gans

Op de volgende bladzijden staan recepten voor een aantal voorgerechten en hoofdgerechten, die speciaal voor deze brochure zijn gemaakt door chef-koks van een aantal restaurants uit heel Nederland. Sommige recepten zijn eenvoudig klaar te maken, voor andere recepten moet u in het weekend de tijd nemen. Maar u krijgt gegarandeerd een spannende maaltijd. Eet smakelijk!



Voorgerechten

Salade van wilde ganzenborst en avocado

Perry Schreijer - Ruig Wild & Gevogelte, Oostzaan

Lasagne van gerookte gans

Martin Huurneman - De Greune Weide, Eibergen

Paté en rilette van wilde gans met truffelbalsamico en kruidensalade

Arjan Smit - Proeverij De Pronckheer, Cothen

Gerookte ganzenborst met terrine van meloen en sinaasappel en zwarte peper

Jaap Isthá - De Bokkepruik, Hardenberg

Bouillon van wilde gans met tortellini van eekhoorntjesbrood en verse kruiden

Johan Christiaan Reker - De Echoput, Hoog Soeren

Salade van wilde ganzenborst en avocado

- voor 4 personen -

Perry Schreijer - Ruig Wild & Gevogelte

2 ganzenborsten van wilde gans

1 eetlepel Dijon mosterd

100 g boter

zout en peper

2 eetlepels frambozenazijn

5 eetlepels olijfolie extra

vierge

1 eetlepel geraspte mierikswortel

1 theelepel suiker

2 rijpe avocado's

40 g veldsla

Smeer de ganzenborsten in met de mosterd en bestrooi ze naar smaak met zout en peper.

Bak ze in de boter in een grote koekenpan in 2-3 minuten per kant bruin.

Ze moeten van binnen nog rosé zijn. Laat de ganzenborsten 10 minuten rusten en snijd ze vervolgens in dunne reepjes.

Schenk de olijfolie al roerend bij de frambozenazijn en voeg daarna de geraspte mierikswortel, suiker, zout en vers gemalen peper naar smaak toe.

Schil de avocado's, haal de pitten eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Meng in een kom de avocado luchtig met 2-3 eetlepels dressing en de veldsla.

Verdeel de reepjes ganzenborst over 4 borden. Schep de avocadosalade in het midden.

Serveer met stokbrood en (gezouten) boter.



Lasagne van gerookte gans

- voor 1 persoon -

Martin Huurneman - De Greune Weide

80 g *gerookte ganzenborst-filet*
60 g *waldorfsalade*

Het is natuurlijk het lekkerst als u de ganzenborst zelf rookt, maar niet iedereen beschikt over een rookoven. Een goede oplossing is de gerookte ganzenborst bij de poelier of een jager te kopen. (Zie voor zelf roken ook het recept "Gerookte ganzenborst met terrine van meloen en sinaasappel".)

voor de dressing
3 delen *walnotenolie*
1 deel *frambozenazijn*
schepje suiker
peper en zout
5 *frambozen*

Snijdt de filet in dunne plakjes.

Doe alle ingrediënten voor de dressing in de blender en maal fijn. Voeg naar smaak peper, zout en wat suiker toe. Een dressing bij een wildgerecht mag een tikkeltje zoet zijn.

voor de garnering
2 *walnoten*
5 *frambozen*

Leg nu om en om de filet (ongeveer 4 plakken) met de waldorfsalade op elkaar, dit moet minimaal 3 lagen hoog worden. Druppel de dressing om het gerecht op het bord. Garneer vervolgens met gehakte walnoten en de frambozen.



Paté en rilette van wilde gans met truffelbalsamico en kruidensalade

- voor 4 personen -

Arjan Smit - Proeverij De Pronckheer

voor de paté

2 wilde ganzenborsten

2 dl room

4 eiwitten

peper en zout

voor de rilette

4 wilde ganzenbouten

1 l ganzenvet (verkrijgbaar bij poelier of slager)

50 g vadouvankruiden

(Indiase kruiden, verkrijgbaar in de toko)

½ l balsamicoazijn

1 dl truffelolie

voor de salade

verschillende kruiden en eetbare bloemen zoals Oost-Indische kers, borage, malve, tai soy, basilicum en salie.

Paté

Maak de ganzenborsten fijn in een keukenmachine met room, eiwit, peper en zout. Wrijf het geheel door een zeef om alle kleine zeentjes te verwijderen. Vul een patévorm met het mengsel en bak het in twee uur af in de oven op 120 °C. Bak patés altijd op een lage temperatuur af om vochtverlies te voorkomen.

Rilette

Zet de bouten rechtop in een pan. Zorg dat ze onder het ganzenvet staan. Voeg de vadouvankruiden en het zout toe. Laat de bouten in ongeveer 3 uur gaar worden op een laag vuur. Haal de pan van het vuur als het vlees loslaat van het bot en haal het vlees er vanaf. Trek het vlees met twee vorken uit elkaar en voeg een paar flinke scheppen van het stoofvocht en vet toe en laat deze in de koelkast opstijven. Maal de rilette desgewenst in de keukenmachine nog iets fijner.

Zet een pan op het vuur met balsamicoazijn en kook deze in totdat het stroperig is. Voeg een scheut truffelolie toe en wat peper en zout. Laat de saus in de koelkast afkoelen.

Salade

Maak een salade van verschillende kruiden en eetbare bloemen zoals Oost-Indische kers, borage, malve, tai soy, basilicum en salie.

Presentatie

Snijd de paté in plakken, schep met een ijslepel een bol rilette en dresseer de salade en saus naast de paté en rilette op bord.



Gerookte ganzenborst met terrine van meloen en sinaasappel en zwarte peper

- voor 10 personen -

Jaap Ista - De Bokkepruik

5 ganzenborsten
 300 g zout
 100 g bruine suiker
 2 tenen knoflook
 (fijngemaakt)
 1 eetlepel tijm
 1 theelepel gemalen
 korianderzaad
 zwarte peper
 1 hand rookmot
 300 g ganzenvet

250 ml sinaasappelsap
 2 eetlepels lindehoning
 5 blaadjes gelatine (geweekt)
 250 g sinaasappelpartjes
 zonder vlies
 250 g blokjes van netmeloen
 250 g blokjes van
 watermeloen
 1 eetlepel gehakte munt-
 blaadjes
 wat balsamicoazijn
 blaadjes en bloemen van
 Oost-Indische kers
 wat gemengde slasoorten
 naar keuze met een dressing
 waarin sinasappelsap en
 lindehoning zijn verwerkt

Gerookte ganzenborst

Wrijf de ganzenborsten in met een mengsel gemaakt van de knoflook en de kruiden en leg ze dan ongeveer een half uur in een dikke laag van de gemengde bruine suiker en zout.

Was het zout- en suikermengsel er af en droog de borsten in keukenpapier.

Rook ze met de houtmot ongeveer 10 minuten in een niet te hete rookoven.

Laat ze in de rook staan tot het geheel is afgekoeld.

Als u geen rookoven heeft, kunt u de mot op de bodem van een stoompan leggen en de borsten op een stoomrekje in de pan. Zet de pan ongeveer 7 minuten op hoog vuur en laat deze dan buiten of onder de afzuigkap afkoelen.

Zet dan de borsten met het ganzenvet op en smoor ze ongeveer 5 minuten. Laat ze onder het vet afkoelen tot gebruik. Ze kunnen op deze manier rustig twee weken in de koeling bewaard worden.

Terrine

Verwarm het sinaasappelsap en de honing, doe er de gelatine door en meng dit met het fruit en de gehakte munt. Bekleed een terrine met plasticfolie.

Doe het mengsel in de terrine en laat het tenminste 2 uur koelen voor gebruik. Snijd een plak van de terrine, maak één zijde op met de aangemaakte sla en wat Oost-Indische kers. Leg aan de andere zijde dunne plakjes van de gerookte ganzenborst. Doe er wat balsamicoazijn en gemalen zwarte peper omheen.



Bouillon van wilde gans met tortellini van eekhoorntjesbrood en verse kruiden

- voor 6 personen -

Johan Christiaan Reker - De Echoput

voor de bouillon

1 (jonge) wilde gans

1 wortel

1 prei

2 uien

½ knolselderij

3 tenen knoflook

1 takje tijm

1 takje rozemarijn

3 laurierblaadjes

1 glas witte wijn

voor de clarifique

1 wilde ganzenborst

100 g bouquet (zie boven:

wortel, prei, ui, knolselderij, tijm,

rozemarijn)

2 eiwitten

Bouillon

Snijd de borstfilets van het karkas en bewaar de filets. Eén wordt gebruikt voor de vulling, de ander voor de clarifique. Snijd de overige delen van de gans in kleine stukken. Braad de gans bruin in een ruime pan, voeg het fijngesneden bouquet toe (ui, prei, selderij, wortel) en laat dit meekleuren. Blus de inhoud van de pan met de witte wijn, giet het water erbij en voeg alle kruiden toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat het ± 4 uur trekken. Zeef de nu verkregen eerste trek en ontvet deze op een laag vuur. Laat de basisbouillon afkoelen tot ± 30 °C.

Clarifique

Draai voor de clarifique een borstfilet tezamen met het bouquet (ui, prei en knolselderij) door de grove plaat van de gehaktmolen. Dit kan ook in de keukenmachine door enkele keren de puls te gebruiken. Klop de eiwitten los en meng deze door het gemalen vlees.

Voeg de nu verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng de bouillon voorzichtig tegen de kook aan. Pas op: de bouillon mag niet koken. De ingrediënten mogen wel licht in beweging blijven. Laat het geheel nu ± 2 uur trekken. Zeef de bouillon door een fijne keukenzeef of passeerdoek. Breng de bouillon weer tegen de kook aan en verwijder het eventueel vrijgekomen vet. Laat reduceren tot een krachtige bouillon en breng op smaak met zout.



voor het pastadeeg

250 g Italiaanse bloem
type 00

160 g eidooier

3 eetlepels olijfolie

zout naar smaak

voor de tortellinvulling

1 wilde ganzenborst

1 ei

4 stuks eekhoorntjesbrood

½ dl room

gesneden bieslook

gesneden kervel

gesneden basilicum

zout en peper

voor de garnering

eekhoorntjesbrood

kervel

basilicum

gesneden aromatische

groenten

Tortellini

Vermeng voor het deeg de bloem met de overige ingrediënten in een keukenmachine tot een elastisch deeg en laat dit rusten in de koelkast. Gebruik een pastamachine om van het deeg een dun vel te maken. Steek hier rondjes uit en leg ze onder een vochtige doek.

Draai voor de vulling de ganzenborst fijn met een ei in de keukenmachine en voeg op het laatste moment de room toe. Bewaar een eekhoorntjesbrood voor garnituur in de soep en snijd de overige paddenstoelen in fijne blokjes. Bak deze aan in olijfolie en vermeng dit door het mengsel. Breng de aldus verkregen farce op smaak met peper en zout en wat vers gehakte kruiden. Vorm, zoals op de foto is te zien, de tortellini. Plak ze dicht met eidooier en kook ze vier minuten in water met zout.

Serveren

Snijd wat aromatische groenten fijn en dresseer dit in het midden van de diepe warme borden. Leg hierop de tortellini en schenk de bouillon hier overheen. Pluk de verse kruiden en versier de tortellini hiermee.



Hoofdgerechten

Saté van wilde gans met een vlierbessen-portsaus

René van 't Riet - Ruig Wild & Gevogelte, Oostzaan

Gans met noedels en bosbessen

Perry Schreijer - Ruig Wild & Gevogelte, Oostzaan

Wilde ganzenborstfilet gewikkeld in gerookt spek

Martin Huurneman - De Greune Weide, Eibergen

Rosbief van wilde gans met stoofpeertje en rozenbottelchutney

Arjan Smit - Proeverij De Pronckheer, Cothen

Wilde ganzenborst met romige groene kool en truffelsaus

Jaap Isthá - De Bokkepruik, Hardenberg

Gekonfijte ganzenboutjes met geroosterde groenten en een demi glacé saus met verse cantharellen

Peter Meijer - De Oude Taveerne, Durgerdam

Gebakken ganzenborst en gekonfijte boutjes met pommes praques en pesto van groene kruiden

Arthur Ross - 't Ambacht, Driel

Saté van wilde gans met een vlierbessen-portsaus

- voor 4 personen -

400 g wilde ganzenborstfilet
 4 satéstokjes
 4 plakjes ontbijtspek
 8 kleine champignonhoedjes
 1 sjalot, fijngehakt
 10 g boter
 50 ml rode port
 30 ml vlierbessenlikeur
 100 ml fond van gans of eend
 zout en peper
 1 bakje bramen (het lekkerste
 zijn wilde bramen)

René van 't Riet - Ruig Wild & Gevogelte

Verwijder de peesjes uit de ganzenborst. Snijd het vlees in dobbelsteentjes, wikkel de helft hiervan in ontbijtspek. Rijg een champignonhoedje aan de satépen, met vervolgens om en om blokjes ganzenborst met spek en zonder spek, met als laatste weer een champignon. Bak of rooster de satés.

Fruit de sjalot aan in de boter, blus met de port en de vlierbessenlikeur en laat dit indampen. Voeg de fond toe en laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus. Voor het opdienen de verse bramen al roerend toevoegen. Breng de saus op smaak met wat peper en zout.



Gans met noedels en bosbessen

- voor 4 personen -

2 wilde ganzen
 3 dl kalfsfond
 35 cl bosbessenlikeur
 5 g suiker
 50 g blauwe bessen
 1 ui
 1 takje tijm
 1 blaadje laurier
 2 dl rode wijn
 500 g noedels (groene)
 250 g bospaddenstoelen
 (cantharel, boleet)
 peper
 zout
 75 g boter



Perry Schreijer - Ruig Wild & Gevogelte

Snijd de borstfilets van de geplukte ganzen en snijd de boutjes los. Braad de boutjes aan en blus met wat kalfsfond. Voeg het gesnipperde uitje, tijm, laurier, rode wijn en wat water toe. Stoof de ganzenbouten in dit vocht gaar. Bak de ganzenborsten in boter en zorg ervoor dat het vlees rosé blijft. Blus de braadjus met een scheutje kalfsfond en de bosbessenlikeur. Voeg op het laatste moment de bosbessen aan de saus toe. Snijd de gebraden ganzenborstfilet voor in dunne plakjes.

Maak ondertussen de paddenstoelen schoon, bak ze in een beetje boter gaar en breng op smaak met peper en zout. Kook de noedels, giet ze af en schep ze in het midden van de verwarmde borden. Leg hierop de ganzenborstfilet, de bospaddenstoelen en een gaargestoofd ganzenboutje en besprenkel met de bosbessensaus.

Wilde ganzenborstfilet gewikkeld in gerookt spek

- voor 1 persoon -

Martin Huurneman - De Greune Weide

1 ganzenborst
6 plakken gerookt ontbijtspek
1 eiwit
100 g oesterzwam
100 g tomaat
1 glaasje rode port
boter

voor de garnering
3 physalisbesjes
3 frambozen
3 bramen
rode bieten scheuten
(of een andere rode scheut)
waterkers

Ontdoe de filet van vel, vet en eventuele vlies en smeer in met los geklopt eiwit. Wikkel dunne plakjes gerookt spek om de filet.

Bak de filet lichtbruin aan (rondom ongeveer 10 minuten), bak dan de oesterzwammen en plakjes tomaat mee (5 minuten), blus het geheel af met rode port, en gaar nog 5 tot 10 minuten na naar gelang de gaarheid die u wenst. Houd er wel rekening mee dat de gans bij te lang garen droog kan worden.

Garneer met de vruchten rondom, met rode bieten scheuten bovenop de filet en daar bovenop de waterkers.



Rosbief van wilde gans met stoofpeertje en rozenbottelchutney

- voor 4 personen -

2 wilde ganzenborsten
peper en zout

4 stoofpeertjes
½ liter rode wijn
1 kaneelstokje
50 g suiker
1 kruidnagel

1 rode ui
200 g rozenbottelpuree
30 g suiker
3 dl azijn
1 eetlepel piment d'espelette
of sambal

Arjan Smit - Proeverij De Pronckheer

Snijd de borsten van het karkas en kruid ze met peper en zout. Leg ze op een rooster in een oven van 70 °C en gaar ze in twee uur rosé. Door het drogingsproces in de oven krijgt de gans een klein korstje en blijft aan de binnenkant mooi sappig (de borsten dus niet eerst aanbraden!).

Schil de stoofpeertjes en leg ze in een pan met rode wijn, kaneel, suiker en een kruidnagel. Laat de peertjes op laag vuur gaar worden in ca. 1,5 uur (afhankelijk van het type peer).

Snipper de ui fijn en fruit ze aan in een koekenpan, voeg de rozenbottelpuree en een klein beetje suiker, azijn en piment d'espelette of sambal toe. Laat het geheel op een laag vuur gaar worden. Voeg eventueel nog wat extra water toe. Maal de chutney in een keukenmachine fijn en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de gans op een snijmachine in hele dunne plakjes en serveer er de peer en de chutney bij. Dit is lekker met gebakken paddenstoelen en nieuwe aardappeltjes.

Tip:

Als u de rosbeef van tevoren heeft gemaakt kunt u de koude plakjes op een warm bord uit de oven serveren, waarbij het warme bord zorgt voor de verwarming van het vlees.



Wilde ganzenborst met romige groene kool en truffelsaus

- voor 10 personen -

Jaap Ista - De Bokkepruik

5 ganzenborsten

5 ganzenbouten

1 groene kool

5 dl room

voor de saus

1 grote truffel of 3 kleine truffels

250 g jus de veau of krachtige gevogelte glacé

1 eetlepel cognac

1 dl port

1 dl madeira

1 dl rode wijn

100 g boter

zout en peper

Bestrooi de ganzenbouten met zout en peper en bak ze in boter mooi bruin. Doe er de gehakte schil van de truffel bij en blus af met de rest van de ingrediënten voor de saus, behalve de boter en zout en peper. Doe er zoveel water bij dat ze ruim onder staan en stooft de bouten tot ze mooi gaar zijn in circa 2 uur. Pluk het vlees er af en zet dit apart voor in de kool.

Doe het stoofocht voor de saus door een fijne zeef en reduceer het tot éénvijfde deel over is. Monteer met de boter en rasp er de helft van de truffel door, en breng op smaak met zout en peper.

Wrijf de ganzenborsten in met zout en peper, bak ze mooi bruin en zet ze ongeveer 4 minuten in de oven van ongeveer 180 °C en zet ze in folie op een warme plaats tot ze geserveerd worden.

Fruit de in reepjes gesneden groene kool licht aan en voeg de room toe. Laat de kool ouderwets gaar worden, doe er dan het vlees van de bouten bij en laat nog even doorsmoren. Breng op smaak met zout en peper.

Zet de borsten nog enige minuten in de oven, trancheer ze in de lengte in mooie plakken en leg deze op een bedje van de groene kool. Doe er wat truffelsaus overheen en rasp er wat truffel op ter garnering.



Gekonfijte ganzenboutjes met geroosterde groenten en een demi glacé saus met verse cantharellen

- voor 4 personen -

12 ganzenboutjes
 75 cl olijfolie
 750 g ganzenvet
 400 g pastinaak
 400 g ui
 600 g aardappelen
 5 à 6 takjes verse rozemarijn
 400 g cantharellen
 ¾ dl rode wijn
 demi glacé (bruine saus)

Peter Meijer - De Oude Taveerne

Konfijten van de ganzenboutjes

Het konfijten van vlees, vis of gevogelte is een ouderwetse manier van conserveren die het vlees heerlijk zacht en mals maakt.

De ganzenboutjes 24 uur pekelen in een pekelbadje van 15 gram pekelsout en 1½ liter water.

Leg na het pekelen de ganzenboutjes in een kasserol of in een juspan, bedek het geheel met de olijfolie, het ganzenvet en de gekneusde peperkorrels, jeneverbessen en laurier. Zet het op een klein gaspitje met eventueel een plaatje er tussen of, echt ouderwets, op een petroleumstelletje en laat de ganzenboutjes op circa 80 °C in circa 3½ uur garen.

Het vlees is nu gekonfijt en heeft een heerlijke licht zoute smaak, gecombineerd met de smaak van het ganzenvet.

Bak het vlees eventueel in het eigen vet nog even licht aan voor de kleur.

Geroosterde groenten

Snijd de pastinaak, winterwortel, ui en aardappels in flinke dobbelstenen en leg het geheel in een ovenschotel. Zout licht, besprenkel met wat olijfolie en leg de takjes verse rozemarijn ertussen.

Gaar de groenten, afgedekt met aluminiumfolie, in circa 35 minuten in de oven op 180 °C. Verwijder het folie en besprenkel de groenten met wat honing. Zet het opnieuw in de oven voor circa 20 minuten, zodat er een korstje op de groenten komt. Temper eventueel de oven iets.



Saus

Fruit de cantharellen met een uitje en blus daarna af met wat rode wijn of rode port. Voeg vervolgens de demi glacé (bruine saus) toe en verwarm even door.

Presentatie

Serveer de ganzenboutjes in een saus van verse cantharellen (laat de ganzenboutjes even uitlekken voor u ze in de saus legt) met daarbij de geroosterde groenten met honing.



Gebakken ganzenborst en gekonfijte boutjes met pommes praques en pesto van groene kruiden

- voor 2 personen -

*1 jonge gans of 2 ganzenborsten en 2 bouten
tijm, rozemarijn en knoflook
olijfolie
sjalotten
laurier
kalfsjus*

*400 g Nicola aardappelen
groene kruiden: dragon,
bieslook, peterselie
hazelnoot*

*1 spitskool
kippenbouillon
300 g verse geschilde
tamme kastanjes
suiker
rode wijn*



Arthur Ross - 't Ambacht

Konfijten van de bouten

Plaats de boutjes in een pan en zet ze onder olie met tijm, rozemarijn en knoflook. Konfijt ze in de oven op 80 °C (4-6 uur), totdat het vlees goed loslaat van de bout. Bak de sjalotten en voeg de kalfsjus toe. Haal het vlees van de boutjes en stooft het in een pan met de kalfsjus, de gebakken sjalotten en laurier tot een hachee.

Snijd de filet van de gans (ongeveer 200 gram) en bak de filet op de vette kant zonder olie op de huid mooi bruin in een koekenpan met dikke bodem of in een tefalpan. Gaar de filet in de oven op 140 °C gedurende 6 minuten. Laat de filet vervolgens 15 minuten rusten in aluminiumfolie, breng op smaak met peper en zout en snijd de filet in dunne plakken.

Schil de aardappelen en kook ze in zout water gaar. Laat de aardappelen afkoelen en druk ze vervolgens door een bolzeef. Je hebt dan aardappelkruim.

Maak een pesto van dragon, bieslook, peterselie en gehakte hazelnoot. Doe de kruiden en hazelnoot in de blender en druk ze door een fijne zeef. Roer de olijfolie er doorheen tot de gewenste dikte is bereikt. Verwarm het aardappelkruim op een laag vuur en voeg 1 eetlepel pesto toe. Als het iets te vettig wordt, voeg dan wat kippenbouillon toe.

Snijd de spitskool superfijn en stooft deze in de kippenbouillon tot deze beetgaar en nog knapperig is.

Kook de kastanjes in water tot deze gaar zijn. Karameliseer de suiker en blus deze af met rode wijn. Laat dit inkoken tot de saus stroperig is en voeg dan de kastanjes toe.

Adressen

Wilde gans is het hele jaar door te verkrijgen, vers of diepgevroren. Particulieren kunnen wilde gans verkrijgen bij een jager, bijvoorbeeld via de wildbeheereenheid. Wilde gans is ook verkrijgbaar bij een aantal poeliers en slagers. Een overzicht van poeliers is te vinden op www.poelier.nl of via de Nederlandse Bond van Poeliers en Wildhandelaren (www.nbpw.nl).

Voor de horeca is wilde gans verkrijgbaar via een jager, de wildbeheereenheid of via de groothandel. Vaak bieden poeliers en groothandel naast gehele gans en borstfilets ook producten aan zoals ganzenbiefstukjes of gehakt en verwerkte producten zoals gerookte borstfilet, rilette, paté of gekonfijte gans.

Op een aantal websites zijn recepten te vinden voor wilde gans. Recepten voor marinades en bijgerechten die te serveren zijn bij wilde gans zijn ook te vinden in het kookboek “Wild!”, nieuwe recepten van wildrestaurants in de Achterhoek” (zie www.wildetenindeachterhoek.nl).

Websites

www.poelier.nl
www.ruig.nl
www.wildplaza.nl
www.vlees-wild.startpagina.nl
www.nbpw.nl
www.knjv.nl
www.wildetenindeachterhoek.nl

Restaurants

Cothen	De Pronckheer	www.pronckheer.nl
Driel	't Ambacht	www.ambacht.nl
Durgerdam	De Oude Taveerne	www.deoudetaveerne.nl
Eibergen	De Greune Weide	www.degreuneweide.nl
Hardenberg	De Bokkepruik	www.debokkepruik.nl
Hoog Soeren	De Echoput	www.echoput.nl

Ganzenbord

Wilde gans op het menu. Dat is verrassend. Veel mensen weten niet meer hoe wilde gans smaakt.

Het aantal wilde ganzen in Nederland is de laatste jaren enorm toegenomen. In sommige gebieden zorgen deze ganzen voor aanzienlijke overlast.

De overheid heeft dan ook maatregelen genomen voor schadebestrijding, zodat bij verjaging en aantalsregulatie een aantal ganzen mag worden geschoten. Het vlees van deze ganzen is een soort 'scharrelvlees': puur natuur en heel mager.

Wilde gans heeft een eigen unieke smaak. Een aantal chef-koks daagt u uit met spannende gerechten om deze ter plekke te komen proeven of om ze zelf in uw eigen keuken uit te proberen.

