



# Le Gibier d'Ardenne

BASTOGNE

*Ontdek onze  
recepten  
van wild*



[www.legibierdardenne.be](http://www.legibierdardenne.be)

# Le Gibier d'Ardenne



[www.legibierdardenne.be](http://www.legibierdardenne.be)

Rue de la Fagne d'Hi 18 - B-6600 BASTOGNE  
Tél. +32 (0)61 21 71 38 - Fax +32 (0)61 21 71 39  
E-mail : [info@legibierdardenne.be](mailto:info@legibierdardenne.be)



## Hindefilet

met gekarameliseerde frambozejus

### Ingrediënten (voor 4 personen)

4 stukken hindefilet van ca. 160 g  
100 g boter  
4 dl wildfond  
2 dl rode wijn  
1 dl frambozenazijn  
250 g frambozen  
50 g suiker  
250 g frambozenconfituur  
2 sjalotten  
2 wortelen  
Peper  
Zout

### Bereiding

Verwarm de oven op 180°C. Bestrooi de filetstukken met peper en zout. Kleur ze aan in een pan op hoog vuur. Laat ze verder garen in de oven gedurende 3 à 4 min. Haal ze uit de oven en laat ca. 4 min rusten. Karameliseer de suiker in de pan en blus met de frambozenazijn. Laat voor de helft inkoken op een zacht vuurtje tot een blonde karamel. Stoof de sjalotten en de wortelen en de frambozen aan in boter, blus met 2 dl rode wijn en de wildfond. Laat voor de helft indikken. Druk de saus door een zeef en voeg ze toe aan de karamel basissaus. Werk de saus af door het toevoegen van een klontje boter.

### Serveersuggestie

- Gesmoorde andijvie
- Chips van vergeten groenten
- Schorsneren

### Wijnsuggesties

- Syrah
- Côtes du Rhône
- Saint-Joseph
- Crozes Hermitage

Corbière Pech Barrow 2011



## Wilde Duif met Kriek

### Ingrediënten (voor 4 personen)

4 panklare wilde duiven  
100 g boter  
500g ontpitte kersen  
4 dl gevogeltesfond  
2 dl xeres azijn  
1 flesje kriekbier  
1el suiker  
Peper  
Zout

### Bereiding

Vul de wilde duiven op met boter. Bestrooi ze rijkelijk met peper en zout (binnen en buiten). Laat de suiker in een pan karameliseren en blus met de xeresazijn. Laat voor de helft inkoken op een zacht vuurtje tot een blonde karamel. Voeg de gevogeltesfond toe en laat opnieuw tot 1/3de inkoken. Verwarm de oven op 225°C. Leg de duiven in een oven-schaal en laat gedurende 10 min. braden op 225°C. Verminder de temperatuur tot 160°C en laat verder garen gedurende 15 à 20 min. Overgiet de duiven regelmatig met het braadvocht. Haal de duiven uit de schotel en snijd de borsten en de boutjes van het karkas. Voeg de helft van de kersen aan het braadvocht toe en kook de bakresten los. Voeg het kriekbier toe en laat alles voor de helft inkoken. Zeef de kriekensaus en voeg toe aan de basissaus. Roer een klontje boter onder de saus. Gebruik de rest van de krieken als garnituur.

### Serveersuggestie

- Gesmoorde andijvie
- Selderpuree met noten
- Aardappelkroketjes
- Gebakken aardappeltjes

### Wijnsuggesties

- Côte de Nuits

Gevrey Chambertin Bouchard 2008 J. Boubee



## Fazant op Brabantse wijze (een Belgische delicatess)

### Ingrediënten (voor 4 personen)

2 fazanten  
2 sjalotten  
200 g boter  
12 stronken witloof  
2 dl gevogelte fond  
1 dl witte wijn  
1 dl room (facultatief)  
2 eetlepels bruine suiker of speculaaskruiden  
Peper, zout

### Bereiding

Bestrooi de fazanten rijkelijk met peper en zout, (binnen en buitenkant) Verwarm de oven op 180°C. Leg de fazanten in een ovenschotel, samen met 100 g boter en de fijngesnipperde sjalotten. Laat de fazant ca. 45 min kleuren in de oven, overgiet regelmatig met de braadjus. Verwijder de bittere kern van de witloof en leg ze mooi naast mekaar in een ketel. zet de witloof voor 2/3 onder water en voeg 50 g boter toe. Laat de witloof gedurende ca. 40 min onder deksel op een laag vuur braiseren. Neem het deksel af en laat het overtollige kookvocht verdampen. Strooi er 2 eetlepels bruine suiker of speculaaskruiden op. Draai het witloof voorzichtig en laat de stronkjes karameliseren. Haal de fazant uit de oven en versnijdt in filet en haal er de bouten van af. Blus de braadjus met 1 dl witte wijn en laat inkoken tot de gewenste dikte. Voeg er facultatief de room aan toe. laat de witloof en de fazant samen nog even in de saus stoven. Schik de fazant en het witloof op een voorverwarmd bord en zeef de saus.

### Serveersuggestie

- Gebakken aardappeltjes
- Gestooft kool met gebakken spekreepjes

### Wijnsuggesties

- Bourgogne
- Meursault - Puligny
- Côte de Beaune

Meursault Clos Baronne 2009 - Volnay Santenots 2009 Benjot J.B.



## Ontbeende Reebout met peperroomsaus

### Ingrediënten (voor 4 personen)

1 klein ontbeende reebout  
100 g boter  
4 dl wildfond  
2 dl witte wijn  
1 dl cognac  
1 dl rode wijnazijn  
1/4 l room  
2 sjalotten  
2 wortelen  
100 g noten  
15 g geplette zwarte peperbolletjes  
Peper  
Zout

### Bereiding

Verwarm de oven op 180°C. Bestrooi de reebout rijkelijk met peper en zout. Schroei de reebout in een pan aan beide kanten dicht. Laat de reebout gedurende 15 min garen in de oven. Stoof de wortelen en de sjalotten in wat gesmolten boter. Voeg er de peper aan toe. Blus met 2 dl witte wijn, de cognac en de rode wijnazijn. Laat indikken. Voeg de wildfond toe, laat voor de ½ inkoken en zeef de saus. Voeg er op het laatste de room aan toe. Snijd de reebout in fijne sneetjes, bedek ze met alu-folie en verwarm ze nog even in de oven.

### Serveersuggestie

- Gesmoorde andijvie
- Veenbessengelei
- Pomme d'auphine

### Wijnsuggesties

- Côtes du Rhône
- Languedoc

Gigondas 2010 - Minervois 2010



## Stoofpotje van everzwijn "Grand Veneur"

### Ingrediënten (voor 4 personen)

1 kg everzwijnstoofvlees (schouder of nek)  
75 cl. Rode wijn  
2 wortelen  
1 teentje geplette knoflook  
2 kruidnagel  
1 takje verse tijm  
1 laurierblad  
200 g boter  
4 stukjes fondant chocolade  
2 dl cognac  
1/2 l room  
2 dl wildfond  
2el rode bessenconfituur  
Peper - Zout

### Dag voordien

Leg het everzwijnstoofvlees in een marinade van de rode wijn wortelen, tijm, kruidnagel, gepelde knoflook en het laurierblad.

### Bereiding

Droog het stoofvlees met keukenpapier en bak het stoofvlees krokant bruin in de boter. Voeg er de marinade aan toe en laat 1,5u sudderen op een laag vuur. Haal het vlees uit de ketel als het voldoende gaar is. Druk het kookvocht en het garnituur door een zeef. Voeg er 2dl wildfond aan toe en laat voor de helft inkoken. Voeg er de room, de chocolade, de cognac en de rode bessenconfituur aan toe. Laat inkoken tot de gewenste dikte. Voeg het vlees terug bij de saus en warm op.

### Serveersuggestie

- Veenbessengelei
- Seldermousseline
- Gratin van macaroni met Orval kaas
- Aardappelkroketjes

### Wijnsuggesties

- Côtes du Rhône
- Languedoc

Minervois 2010 - Crozes Hermitage 2007



# Le Gibier d'Ardenne

BASTOGNE

*Découvrez  
nos recettes  
de gibier*





<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun...*



*U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:  
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

