

Houtduif

(Recepten overgenomen van St. Hubertus Vlaanderen)

Duivenlasagne

Ingrediënten voor 4 personen:

4 à 6 hele houtduiven geplukt, de ganse duif dus
een of twee laurierbladeren, een klein handje jeneverbessen, zwarte peperbollen
2 uien met een zestal kruidnagels erin gestoken
1 kleine selder en wat bladpeterselie
2 à 3 ongepelde tenen knoflook, zwarte peper en zeezout, bloem, balsamicoazijn
3 à 4 wortelen
4 l water
250 gram bruine kastanjechampignons
200-300 gram pasta in vellen, liefst pasta met eieren
een rolletje geitenkaas

Bereiding:

Eerst gaan we een stevige duivenbouillon trekken. Leg de duiven in een kookpot en voeg toe: de gesneden selder, de 2 uien met kruidnagels, de laurier en jeneverbessen, enkele zwarte peperkorrels, wat bladpeterselie, de gesneden wortelen, knoflooktenen en de stelen van de champignons. Overgiet dit alles met 4 l water en breng aan de kook. Laat 3 à 4 uren zeer zachtjes koken. Haal de duiven uit de bouillon als het vlees nog een beetje stevig is. Doe de bouillon door een zeef met keukenhanddoek zodat een heldere bouillon bekomen wordt. Zet de bouillon terug op het vuur en laat deze inkoken tot de gewenste hoeveelheid (+/- 1.2 l). Haal intussen het vlees van de karkassen en verwijder goed de kleine beentjes! Braad de in schijfjes gesneden champignons mooi bruin met wat peper en zeezout. Voeg de champignons toe aan het duivenvlees. Laat 100 gram verse hoeveboter smelten en voeg 3 grote eetlepels bloem toe. Maak hiermee de roux maar laat deze enkele minuten al roerend doorkoken zodat deze zeker niet naar de bloem smaakt. Voeg de ingekookte bouillon toe aan de roux en roer goed om. Breng op smaak met zwarte peper, zeezout en een paar druppels balsamicoazijn. Voeg nu het vlees met de champignons toe aan de bouillon, roer goed om en zet de vulling van het vuur af. Neem een stenen ovenschaal en leg een laag vulling op de bodem, daar bovenop een laag pastavellen, weer een laag vulling, weer pastavellen, en eindig met een laag vulling bovenop. Op de bovenste laag vulling verdelen we de in schijfjes gesneden geitenkaas. Afhankelijk van de kooktijd van de pasta (zie verpakking) zetten we de schaal 20 à 30 min. in de oven op 180°. Versier daarna eventueel met wat peterselie. Serveer er een gemengde sla bij overgoten met een frisse vinaigrette, maar vooral, kies een goede wijn uit uw kelder.

Recept: Ghislain Geenen

Achterhoekse salade met duivenborst en bloedworst

Voor 4 personen

Voor de dressing:

- 300 ml rode wijn
- 50 ml olijfolie extra vierge
- 1 theelepel honing

Maak eerst de dressing. Doe de rode wijn in een pannetje en kook de wijn op laag vuur tot de helft in. Haal de pan van het vuur en laat even afkoelen. Voeg de olie en honing toe en roer alles even door.

- 1 zakje gemengde slasoorten (ca. 75 gram)
- 8 duivenborstfilets
- 30 gr roomboter
- 4 dunne plakken bloedworst
- zout en versgemalen zwarte peper

Was de sla en laat deze goed uitlekken, of droog de sla in een slacentrifuge. Bestrooi de duivenborstfilets met zout en peper. Verhit de boter. Bak de filets ongeveer 4 minuten aan elke kant. De filets moeten van binnen nog iets rosé zijn. Bak de plakken bloedworst de laatste minuut mee met de duivenborsten.

Leg in het midden van elk bord een bergje sla.

Snijd de plakken bloedworst door. Leg op elk bord 2 halve plakjes bloedworst en 2 filets en schep de dressing eromheen.

(Recept uit Wild 8 van Joyce Huisman)

Consommé van bosduif

Ingrediënten:

2 oude bosduiven (gefileerd), 1 wortel, 1 ui, 1 tak selder, 1 stuk prei, tijm, laurier, enkele takjes peterselie, korianderpoeder, peper, zout 2 el tomatenpuree, 2 liter water, sherry.

Voor de bouillon: 200 g losgeklopt eiwit, 4 el tomatenpuree, 1 fijngesneden wortel.

Bereiding:

Maak de groenten schoon en snij ze fijn. Doe wat olie in een pan en bak de karkassen/pootjes hierin aan. Voeg de groenten en de kruiden toe en laat ze 2 minuten meebakken. Voeg het water en de tomatenpuree eraan toe. Leg het deksel op de pan en laat het geheel zo'n 6 uur trekken. Het geheel mag niet koken. Schuim de bouillon geregeld af. Na die 6 uur zuivert u de bouillon door een fijne zeef. Meng dit met het losgeklopt eiwit, de tomatenpuree en de wortel. Breng de bouillon terug aan de kook. Laat de pan gedurende 1 uur op een zacht vuurtje staan. De bouillon daarna door een fijne neteldoek gieten.

Braad de borstjes in een pan, gekruid met peper en zout. Hak wat tomaat (het vruchtvlees ervan) en peterselie fijn en leg er in elk bord wat van, samen met de gebakken borstjes. Controleer de smaak van de consommé en oordeel zelf of u nog kruiden wil toevoegen. Voeg er ten slotte een scheut sherry of madeira aan toe en eventueel ook nog wat peper en zout volgens uw eigen voorkeur. Serveer het soepje met geroosterd brood. (Recept: Wildplaza.com)

Vol-au-vent van houtduif

-

Ingrediënten:

6 duiven, 250 g dobbelsteentjesspek, water zodat alle duiven onder water staan, 4 peperkorrels, 1 ui met kruidnagels bestoken, 2 wortels, 1 el peterselie, 1 el selderij, 2 el bloem, 2 el boter, 1 vol-au-vent, of 6 kleine (bladerdeeg bakjes)

Bereiding:

Bak het dobbelsteentjesspek uit. Haal het spek uit de pan en leg het apart. Bak de duiven in het spekvet goudbruin. Doe ze nu in een diepe pot met kokend water en peper, ui, wortel, peterselie, selderij (allemaal in stukjes gesneden). Kook ze zachtjes totdat ze gaar zijn, minstens 2 uur. Haal de duiven eruit. Zeef de saus. Maak met de bloem, boter en het duivenvocht een saus. Snijd het vlees wanneer het gaar is van de duif af. Het in stukjes gesneden vlees en het spek in de saus doen, opwarmen en in een vol-au-vent gebakje leggen. Serveer met frietjes. (Recept: Wildplaza.com)

Gevulde jonge houtduiven uit de oven

-

Ingrediënten:

4 jonge duiven, 100 g kippenlever, 1 gepelde tomaat, 50 g gemalen kaas, 2 el gehakte peterselie, paprikapoeder, 1 el citroensap, 2 dl bouillon, 1 dl rosé, paneermeel, peper, zout.

Bereiding:

Hak de kippenlever fijn. Voeg er de gepureerde tomaat, het citroensap, de peterselie en de gemalen kaas bij. Kruid het mengsel met peper, zout en paprikapoeder. Voeg er paneermeel bij tot de gewenste dikte en kneed de vulling goed. Vul de duifjes met de farce. Braad de duifjes lichtbruin aan in een braadpan. Voeg een deel van de bouillon en de wijn erbij en laat de duifjes in de oven 30 minuten gaar stoven. Indien nodig, voegt u er geregeld wat vocht bij. Tip: serveer de duifjes met aardappelen (eventueel jonge) en gestoofde groenten, b.v. spinazie of boontjes. (Recept: Wildplaza.com)

Salade van jonge houtduiffilets met asperges en doperwtjes

-

Ingrediënten:

4 schoongemaakte houtduiven, 4 witte asperges, 4 groene asperges, 500 g doperwten in de dop, oud zuurdesembrood (evt. te vervangen door oud stokbrood), 1 dl walnootolie, ¼ dl Balsamico azijn, 1 el honing, 1 kropje Radicchio sla, 2 dl ganzenvet (poelier), peper en zout.

Bereiding:

Neem de borstfilets en pootjes van de duiven. Bewaar de karkassen voor iets anders (b.v. duivensoep). Peper en zout de boutjes en braad ze even aan in hete boter. Verhit in een braadpan het ganzenvet tot circa 80°C. Dit kan het beste in de oven, of anders op een ‘petroleumstelpitje’, als het vet traag “blub-blub” doet zit u goed. Doe de pootjes in het vet en maak ze langzaam gaar in circa anderhalf uur. Bewaar de filets voor het laatst. Snijd dunne plakjes van het brood en bestrijk deze aan beide zijden met een beetje walnootolie. Bak ze in een hete oven uit tot knapperige crostini’s. Dop de erwten en schil de asperges. Kook de groenten in water met een beetje zout tot ze knapperig zijn (asperges ca. 10 minuten en doperwten ca. 5 minuten). Snijd de asperges in drieën, maak de dressing door de Balsamico azijn te verhitten, samen met de honing en wat peper en zout. Laat afkoelen en meng de walnootolie er doorheen. Scheur de slabladeren in vrij grove stukken en vermeng deze met de helft van de dressing. Peper en zout de duivenborsten en braad deze om en om rosé in hete boter. Dit vergt ongeveer 2 minuten per kant. Wikkel de filets vervolgens in aluminiumfolie en laat ze nog tien minuten rusten voor u ze in plakken snijdt. Tip: de asperges kunnen ook vervangen worden door gekookte schorseneren, die in ca. 8 centimeter lange stukken zijn gesneden. Serveertip: maak op elk bord een bergje sla en rangschik vlees, groenten en crostini’s er op een aantrekkelijke wijze naast en overheen. Lepel tenslotte het restant van de dressing erover. (Recept: Wildplaza.com)