

Ree

Reefilet met groene kool, eekhoortjesbrood en gnocchi

Ingrediënten (4 personen):

- 2 reefilets van 250 gram
- een halve bloemkool
- enkele aardappelen
- 200 gram veenbessen
- een halve knolselder
- 1 groene kool
- 4 stukken eekhoortjesbrood
- 500 gram verse gnocchi (Italiaanse pasta-soort, 'knoedel' in het Nederlands, kan van aardappel of tarwe gemaakt zijn)

Bereiding:

- Bloemkool koken met wat aardappelen, afgieten, goed drogen, pureren met room, hoeveboter, peper, zout en nootmuskaat
- De veenbessen dienen gekarameliseerd te worden (1 eetlepel kristalsuiker)
- Knolselder schillen, raspen, kort pochieren, afgieten en terug lichtjes opwarmen met boter, peper, zout en nootmuskaat
- Groene kool in julienne snijden, afkoken en weer opwarmen met een beetje room, boter, peper, zout en nootmuskaat
- Eekhoortjesbrood in fijne plakjes snijden en grillen
- De reefilet ongeveer 4 minuten aanbakken met bouquet garni (een bosje van diverse kruiden). Daarna in de oven plaatsen op 150 °C gedurende een vijftal minuten
- Gnocchi's ongeveer 2 minuten afkoken en licht opbakken met boter en gehakte peterselie
- Serveer de reefilet met de natuurlijke braadjus van het ree
(Met dank aan Bart en Maaïke Vandenhove, Restaurant Pret-à-Goûter, Heusden-Zolder)

Reerug met aardperen crème, preipuree en een porto-tijm sausje

Ingrediënten voor 4 personen:

- 800 gr reerug
- peper, zout, verse tijm, een glas porto, een snuifje muskaatnoot
- 500 ml wildfond
- 1 ui of 3 chalotjes fijn gesneden
- 600 gr ongekuiste aardperen, 300 gr schoongemaakt
- 200 ml verse room
- 2 stevige aardappelen per persoon
- 2 gewone stokken prei
- bakboter en een scheutje melk
- 1 of 2 eierdooiers en 2 tenen fijngesneden verse look

Bereidingswijze:

Was de aardperen goed, schil ze met de dunschiller en snij ze in stukken. Voeg de room toe en breng op een zacht vuurtje aan de kook. Let op met de room, regelmatig omroeren dus en soms zelfs eventjes van het vuur afnemen om niet te laten aanzetten. Laat de aardperen garen tot ze goed zacht zijn. Mix de aardperen tot een mousse en werk af met peper en zout naar eigen smaak.

Kook intussen de aardappelen, was en snij de prei en stooft hem op met wat boter. Voeg de prei daarna bij de gekookte aardappelen, bereid de puree en werk af met een scheutje melk, wat boter, peper, zout en een snuifje muskaatnoot naar eigen smaak. Indien u zowel de aardperenmousse als de preipuree vooraf klaarmaakt (zodat u op het moment zelf minder werk hebt en langer mee kan aperitieven), hoeft u enkel beiden 2 à 3 minuten in de microgolf op te warmen. In dat geval pas op het laatst de eierdooier(s) aan de puree toevoegen.

Peper de reerug in aan een kant, nooit zouten want dat trekt het vocht uit het vlees! Doe genoeg boter (of een ander bakvocht naar uw keuze) in een braadpan, breng goed op temperatuur en bak de reerug 3 minuten aan elke kant. Na keren andere kant ook pepere. Zout het vlees en verpak het in een dubbele laag aluminium folie en laat het een kwartiertje in de buurt van het vuur doorgaren. Op deze manier zal de warmte naar binnen trekken en alle bloed stollen zodat bij het snijden veel minder vocht vrij komt.

Stooft intussen de fijngesneden ui (of de chalotjes) in een restant van de bakboter van het vlees met de twee teentjes fijngesneden look en de verse tijm, voeg het glas porto toe en blus met de halve liter wildfond. De saus moet nu op een stevig vuurtje 10 tot 15 minuten indikken. Giet daarna de saus door een zeef en laat nog een paar minuutjes indikken. Indien nodig binden met maïzena (roux).

Snij het vlees en serveer dit uit op een bedje van aardperenmousse, omgeven door de preipuree en werk af met de saus.

Recept: Johan Broeckx

Reebout op een bedje van zoete aardappelen en witloof

Ingrediënten voor 4 personen:

een stevige reebout (achterbil)

6 struiken witloof

2 grote zoete aardappelen (sweet potatoes uit de USA)

1 pastinaak

wildfond voor de saus en een scheutje rode wijn

enkele koffielepeltjes mosterd en een flesje verse room

een eetlepel Limburgse siroop van Vrolingen

pezo, wat takjes verse tijm, een teentje look en balsamico azijn

Bereidingswijze:

Wrijf de reebout aan beide zijden in met wat mosterd. Braadt de bout rondom aan tot hij mooi bruin is. Kruid daarna het vlees met peper en zout en plaats de bout in een braadslede in de oven, 90 ° voor een dik uur zodat de bout langzaam kan garen en sappig blijft. Schil intussen de 2 grote zoete aardappelen, snij in stukken en breng met een flesje room en een teentje knoflook aan de kook tot ze gaar zijn. Plet de stukken aardappel met een vork, liefst niet met de mixer anders wordt de mousse te plat. Voeg eventueel wat zout toe aan de mousse. Hou de mousse warm.

Nu starten we de saus: breng de wildfond aan de kook met een scheutje rode wijn, een paar takjes verse tijm en enkele druppeltjes balsamico azijn. Voeg de eetlepel siroop van Vrolingen wat later toe anders gaat de saus te gemakkelijk aanzetten. Blijf een hele tijd roeren nadat u de

siroop toegevoegd hebt. Laat de saus goed indikken, breng op smaak met pezo indien nodig, werk af met een klontje boter en zeef de saus. Terwijl de saus staat in te dikken stoven we 4 struiken witloof met elk een koffielepeltje honing tot ze gaar zijn. De andere 2 struiken fijnsnijden en sauteren met een scheut olijfolie. Tegelijkertijd snijden we 2 lange repen pastinaak per persoon en bakken die in frituurvet mooi goudbruin. Verwarm de bordes in de oven en leg nu op ieder bord een serveerring: onderaan eerst een bedje gestoofde witloof, daarbovenop een mooie laag zoete aardappelen. Snij de reebout tot mooie dikke medaillons, leg een struik witloof ernaast en dresseer de saus op het bord. Leg de 2 repen pastinaak als versiering over het torentje aardappelen en werk af met enkele stukjes peterselie en versier met een takje tijm. Indien gewenst een sneetje brood mee serveren.

Recept: Eric Jorissen

Leverpaté van ree

Ingrediënten:

1 reelever of meerdere (het principe is: 500 gr lever aanvullen met 650 gr gemengd gehakt, heb je 1 kg lever, voeg dan 1.3 kg gehakt toe)

650 gram gemengd gehakt

3 eieren

2 uien

1 teentje look indien u liefhebber bent (Raf gebruikte geen look)

gedroogde tijm

een handvol verse dragon

nootmuskaat en pezo

20 à 25 cl rode wijn (x 2 indien twee levers)

een scheutje cognac en een scheutje porto

Om te garnieren: 10 à 15 jeneverbessen, een stuk of drie halve schijfjes citroen en een paar takjes verse tijm

Bereiding:

Was en reinig de lever en snij de uien in een paar grote stukken. Doe dan de reelever door de vleesmolen, samen met het gehakt en de uien. Voeg de eieren aan het mengsel toe, het glas rode wijn (geen minderwaardige wijn gebruiken!) en de scheutjes cognac en porto. Verwarm nu de oven voor op 180°. Roer alles goed om. Kruid het mengsel af met peper en zout, een snuifje nootmuskaat en de gedroogde tijm. Snij de verse dragon fijn en voeg ook toe aan het mengsel. Roer alles nogmaals goed om. Smeer de stenen bakvorm goed in met boter, giet het mengsel erin en garnier met de jeneverbessen, takjes verse tijm en citroenschijfjes. Zet de patépot één uur in de oven bij 180° met het deksel erop, het laatste kwartiertje zonder deksel om de bovenkant mooi te laten bruinen. Haal na de baktijd de paté uit de bakvorm en laat goed afkoelen. Plaats de paté nog een nachtje in de koelkast, hij zal 's anderendaags nog beter smaken.

Recept: Raf François