

# JagerCulinair

## De Wilde Keuken van Ellen

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine.

In deze rubriek bespreekt Ellen Mookhoek kooktechnieken waarmee iedere thuiskok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.

## Gans bewaren in boter

**Toen ik acht jaar geleden mijn eerste Canadese gans schoot, kon ik niet weten dat het heel lang zou duren voordat ik er weer één schoot. Wel had ik al vaker Canadezen voor me gehad, maar altijd was ik dan net met mijn .308 op pad.**

Tekst en foto's Ellen Mookhoek

Het kaliber leek me te zwaar om een gans mee te schieten. Ik had wel al nagedacht over hoe het eventueel zou kunnen, want Canadezen zijn groter dan de gemiddelde gans. 'Als ik de gans nu net op de inzet van de nek raak, dan moet dat toch lukken. Of... als ik nu net achter het borststuk afkom.' Allemaal gedachten. En ineens was het zover. Ik sloop door het veld op zoek naar dat ene geitkalf. Zag alleen reeën die ik niet wilde schieten, maar wel een koppel Canadezen op zeventig meter. Ik schoot ze, eerst de gent, daarna het gansje. Plaats rust lukte, én ik kon van de beide ganzen alles gebruiken. Borsten, bouten, levers, harten, nekken – oké, één van de nekken was wat korter. Een Canadees met een .308 strekken is dus goed mogelijk.

### ROOMBOTER IS BETER

De borsten vroor ik in omdat ik niet kon beslissen wat ermee te maken, ik denk dat het gans jerky's gaan worden... De bouten bestrooide ik ruim met zout en liet ze pekelen in de koelkast. Ik konfijtte de bouten in roomboter met tijm. Roomboter omdat het heel lekker is en vergeleken met ganzenvet ook redelijk goedkoop is. Het resultaat was verrukkelijk. Ganzen in ganzenvet konfijten is een goed idee als iedereen om je heen ganzen vetmest en er dus heel veel ganzenvet is, maar in een land vol koeien is er gewoon een beter alternatief! Ik had de laatste hap van mijn Canadees nog niet weggekauwd of ik kreeg een appje of ik zin had om morgen mee te gaan op

de ganzen. Een prachtige middag in het riet volgde. Er waren ook Canadezen, maar te ver voor mij. Niet te ver voor mijn gastheer en hij was zo genereus mij er een paar mee te geven. Dus de week erop aten we weer twee dagen achter elkaar in roomboter met tijm gekonfijte Canadese gans. Eigenlijk kan ik dat wel iedere week eten.

### GAREN IN VET IS KONING VOOR GANZENBOUTEN

Ree-schenkels kun je ook in vet garen en dat is lekker, maar juist bouten van vogels doen het zo goed in vet. De structuur van de bouten maakt de combinatie perfect. Roomboter is niet alleen lekker, het vet wat over is na het konfijten is ook prima bruikbaar om in te bakken. Het vocht uit de bouten en het water uit de boter mengen zich tot een zoute en zeer krachtige bouillon. Perfect voor sauzen. Doordat de bouten omhuld zijn door het vet tijdens het garen, drogen ze niet uit. Het is wel van belang het garen niet in koken te laten ontaarden, dan duwt de warmte te veel vocht uit de bout.

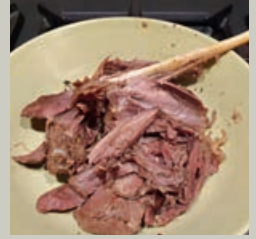
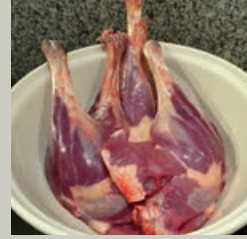
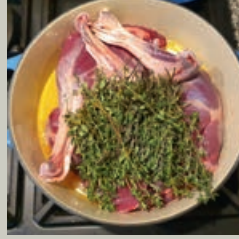
### Vragen?

Heb je vragen over het bereiden en bewaren van wild? Stuur een mail naar [natuureten@gmail.com](mailto:natuureten@gmail.com). De meest inspirerende vragen bespreek ik in deze rubriek!

recept voor 1200 gram bout

## INGREDIËNTEN

- 4 bouten van Canadese ganzen
- 3 pakjes roomboter
- 1 tablespoon zout
- 1 bosje verse tijm



## BEREIDING

Bestrooi de ganzenbouten met het zout en vacumeer de bouten. Laat ze 2 à 3 dagen pekelen in de koelkast. Smelt twee pakjes boter in een klein gietijzeren pannetje. Leg de bouten zo strak mogelijk op elkaar op de bodem van dit pannetje. Soms is dat even puzzelen. Kijk hoeveel boter nog nodig is om de bouten helemaal onder te laten staan. Voeg het bosje verse tijm toe en stop een kerntemperatuur-thermometer tussen de bouten. Stel die af op 71 graden. Op deze temperatuur moeten de bouten 10 uur garen, dan zijn ze mals. Doe de deksel op de pan. Per warmtebron verschilt het hoe je de pan op deze temperatuur kan houden. Een gasstel heeft vaak een pruttelpitje, bij de mijne moet er dan nog wel een vlamverdelers op. Dit garen kan ook in de oven.

De bouten zijn – zo uit het vet – verrukkelijk bij de avondmaaltijd. Giet het vet uit de pan, op de bodem vind je het vocht uit de bouten en de boter, samen een perfecte jus. Bouten die je niet meteen wil eten, kan je onder het vet zeker een week in de koelkast bewaren. Of je maakt er rilette van!

Om van het vlees van de bout rilette te maken, haal je al het vlees van de bout. Trek het met een vork uit elkaar en snij lange vezels klein, meng hier de tijmboter doorheen. De mooiste tijmboter krijg je door het vet even te zeven. Duw de rilette in een schone pot, heel goed aandrukken en afdekken met een laag tijmboter. Ook dit is ruim een week houdbaar in de koelkast. Laat de rilette even op kamertemperatuur komen en besmeer er brood of toast mee. Heerlijk bij de borrel of een lunch in het veld.

Ganzenbouten  
konfijten in  
roomboter, met  
werkwijze voor  
rilette

