

A close-up photograph of a whole roasted duck on a metal tray. The duck is golden-brown and glistening with oil. The tray has some dark spots and a pool of liquid. The text 'Enkele smakelijke recepten' is written in a white, cursive font across the center of the duck. A small bird icon with the number '26' is on the left side.

*Enkele
smakelijke
recepten*

GANZENBURGERS

recept van Johan Vanhooren, Vlaams-Brabantse jager

Benodigdheden

Enkele ganzenborsten en ganzenbillen
per kg ganzenvlees 1 kg buikspek van een varken
1 ei
1 ajuin
1 sjalot
burgerkruiden

Bereiding

Haal de pezen uit het ganzenvlees.

Meng alle ingrediënten door een vleesmolen en breng op smaak met burgerkruiden.

Maak de burgers met een vormpje of vorm er met je handen platte burgers van.

Bak ze in de pan of rooster ze op de barbecue.

Wist je dat?

Een gemiddelde ganzenborst weegt ongeveer een halve kilo. Dit is een portie voor 2 personen.

Maak je de gans op zijn geheel klaar, kan je er met 4 tot 6 personen van eten.

De Nijlgans is een uitzondering die door zijn relatief kleine omvang eerder te vergelijken is met die van een grote eend.



HACHEE

recept van Martin Dekker, ANV Groene Oogst, Zeeuws-Vlaanderen

Hachee is een traditioneel recept in Nederland dat bereid wordt met stukjes vlees, uien en azijn of wijn. Kruidnagel en laurier brengen het gerecht op smaak. Hachee wordt vooral geserveerd met frietjes of aardappelen, rode kool of appelmoes. Bereid de hachee een dag op voorhand en verwarm deze vlak voor het opdienen.

Benodigheden (4 personen)

2,5 kg ganzenborst (komt overeen met ongeveer 5 filets)

8 uien

4 teentjes knoflook

8 kruidnagels

8 laurierblaadjes

azijn

8 plakken honingkoek

kippen- of kruidenbouillon

boter of olijfolie

Bereiding

Snijd de ganzenborst in blokjes en dep ze droog. Snijd ook de ui en de knoflook in fijne stukjes.

Verhit de boter of de olijfolie, voeg de ganzenblokjes toe en braad ze aan.

Voeg daarna de gesneden ui, knoflook, kruidnagel, laurierblaadjes en naar smaak een aantal bouillonblokjes met vocht (of wildbouillon*) toe.

Laat het geheel gedurende een 2,5 uur stoven.

Breng daarna op smaak met azijn, in stukjes gesneden honingkoek, peper en zout.

Blijf dit geheel continu roeren tot de honingkoek opgelost is en de hachee gebonden is.



→ Hoe je wildbouillon maakt, lees je op pagina 41.

GANZENPATÉ

recept van JB De Koster, chasseur d'Ardennes

Benodigheden

750 gr ganzenvlees (ganzenborsten, ganzenbillen)

750 gr varkenslever

750 gr varkensbuikspek

150 gr gestoofde sjalotten

15 gr zout

1 koffielepel venkelzaad

1 koffielepel jeneverbessen

1 koffielepel peperbollen

1 scheut cognac of porto

Bereiding

Meng het ganzenvlees en het varkensbuikspek door een vleesmolen.

Maak de varkenslever fijn tot ze bijna vloeibaar is.

Meng dit alles met de kruiden en de gestoofde sjalotten in een vuurvaste ovenschotel. Voeg een scheutje cognac of porto toe.

Dek de schotel af en bak het vlees in een voorverwarmde oven gedurende 60 minuten op 170 °C.

Controleer of de paté voldoende gebakken is door met een saté prikker tot in de kern te prikken : als de prikker droog blijft, is de paté klaar.

Laat de paté afkoelen.



CASSOULET MET CONFIT VAN GANS

recept van Hans Debruyne, West-Vlaamse jager

Cassoulet is een Franse regionale specialiteit met vlees en witte bonen als basisingrediënten. Vaak wordt dit in combinatie met ganzenvet sappiger gemaakt. Heerlijk om op te dienen met stobbrood en een rood wijntje.



Benodigheden (4 personen)

4 ganzenbillen
500 gr droge witte bonen
500 gr Toulouse worstjes
1 in schijfjes gesneden wortel
2 uien
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
tijm
3 soeplepels ganzen- of eendenvet
1 eetlepel tomatenpuree
paneermeel
peper en zout

Bereiding

Voor de confit gebruik je 4 licht gepekeldde ganzenbillen. Hoe je ganzenvlees pekelt, lees je op pagina ... Gebruik voor dit gerecht echter minder zout (het zout moet onmiddellijk in het vlees trekken) en laat het vlees slechts 1 à 2 uur pekelen. Dompel de ganzenbillen onder in ganzen- of eendenvet en laat het geheel een paar uur op een licht vuur zacht koken. Na het opstijven van het vet, kan je met een mes het vet doorsnijden en de bouillon afgieten. Laat een dag rusten en warm nog eens op tot het vlees zacht is. Als alles onder het vet zit, kan men dit in de koelkast een paar dagen bewaren.

Week de witte bonen gedurende één nacht (minimum 8 uur) in water.

Doe de bonen, de wortel, een hele ui, tijm, laurier en 2 eetlepels ganzenvet in een kookpot.

Voeg water toe en laat het geheel 40 minuten zachtjes koken zonder deksel. Na 20 minuten wordt het zout toegevoegd.

Versnipper de andere ui, pers de look, voeg 1 eetlepel ganzenvet toe en laat even sudderen.

Bak de worstjes en voeg de ganzenconfit toe.

Voeg de bonen en de eetlepel tomatenpuree toe, verwijder de niet versneden ui en vul aan met 30 cl van het bonenvocht.

Laat het geheel ongeveer 30 minuten sudderen tot de bonen zacht zijn.

Plaats alles in een ovenschotel, strooi er het paneermeel over en verwarm de cassoulet in een voorverwarmde oven op 180°C.

GEVULDE (GEVILDE) JONGE GANS IN DE OVEN MET MOSTERD VAN WOSTIJN

recept van Hans Debruyne, West-Vlaamse jager

Een heerlijk ovengerecht voor 4-6 personen dat geserveerd kan worden volgens eigen smaak met frietjes of kroketjes, spruitjes of rode kool en appelcompote. Ideaal als verrassend alternatief voor de traditionele kalkoen op kerstmis.

Benodigheden

- 1 jonge gans
- mosterd van Wostijn
- 3 sneetjes in melk geweekt wit brood
- 1 ei
- 1 gesnipperde sjalot
- 150 gr fijn gesneden gekookte ham
- 2 eetlepels amandelschilfers
- een gehakte peterselie

Bereiding

Maak de gans schoon en wrijf deze in met peper, zout en mosterd. Doorprik het vel op verschillende plaatsen.

De vulling maak je van de ham, het brood, het ei, het sjalotje, de amandelen en de peterselie.

Vul de gans met het mengsel en steek de openingen eventueel dicht met cocktailprikkers.

Plaats de gevulde gans in een ingeboterde ovenschaal of braadslede en dek af met aluminiumfolie.

Braad en gaar de gans in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 2 tot 4 uur. Overgiet de gans regelmatig met het bakvet.

Je kan de vulling ook apart mee serveren.





Bewaring

Droog pekelen

Als je het ganzenvlees niet onmiddellijk kunt bereiden, wordt aangeraden het vlees te pekelen en daarna te roken. Gepekeld ganzenvlees kan je immers langer bewaren. Bovendien bevordert het pekelen de opname van rook tijdens het rookproces. Pekelen gaat snel en is eenvoudig :

- Leg het rauwe vlees in een schotel.
- Bestrooi met zout aan beide kanten tot het vlees wit ziet. De hoeveelheid zout zal de smaak bepalen en is dus naar ieders eigen voorkeur.
- Laat het vlees gedurende 1 nacht in de koelkast liggen.
- Verwijder het zout. Gebruik bij voorkeur zo weinig mogelijk water.

Het zout kan je eventueel afschrappen met een in water gedrenkt velletje huishoudpapier.

- Droog het vlees goed af met keukenpapier.
- Wikkel het vlees in keukenpapier en leg het in de koelkast of hang het buiten in open lucht op aan een rek, in de wind zodat het goed kan drogen.
- Controleer dagelijks het vlees en ververs iedere dag het keukenpapier. Als er geen vocht meer uit het vlees komt (droog keukenpapier) is het vlees gepekeld (ongeveer 2 dagen in open lucht).
- Het vlees kan je nu gedurende enkele maanden in de koelkast bewaren.





“Pekelen gaat snel en is eenvoudig

Roken

Eenmaal het gepekeld vlees gedroogd is, kan je het beginnen roken. Roken kan je een beetje vergelijken met een barbecue: het duurt een aantal uur, ruikt heerlijk en je hebt er uiteraard een rooktoestel voor nodig. Je kan verschillende soorten rookovens kopen. Het onderscheid zit meestal in de soort warmtebron die gebruikt wordt. Sommige jagers werken gewoon met hout, anderen met gas of speciale houtschijven. Een handige jager kan ook zelf een rookoven maken. Met wat beeldmateriaal, inoxplaten en eventueel de hulp van een collega jager met ervaring, kan je zelf je eigen rookinstallatie bouwen. Let er bij de bouw wel op dat er zowel van boven als van onder een regelbare luchttoevoer en -afvoer mogelijk is. Soms worden ook oude metalen bureaukasten gebruikt. Al is dit niet onmiddellijk aan te raden omwille van kankerverwekkende stoffen die tijdens het rookproces vrijkomen. Geverfd of gegalvaniseerd materiaal kan je om die reden sowieso niet gebruiken.

Het roken zelf vraagt wat tijd maar heeft ongetwijfeld de nodige charme om zelf eens uit te proberen. Ganzenvlees wordt bij voorkeur koud gerookt, maar ook warm gerookt ganzenvlees valt best te smaken. Naargelang de gewenste rooksmaak, kan gebruik gemaakt worden van hout (snippers of zaagsel), turf of hooi. Meestal wordt gebruik gemaakt van hard hout van eik, beuk, kastanje of els maar ook hout van acacia, appel en kers komt in aanmerking.

Koud roken verloopt ideaal bij een zo laag mogelijke temperatuur (maximum ongeveer 30°C). De temperatuur kan je onder controle houden door de luchttoevoer te regelen (hoe minder zuurstof, hoe kouder) en de grootte van het materiaal dat je gebruikt als brandstof (hoe groter, hoe kouder). In principe geldt: hoe hoger de rooktoeren, dus hoe verder het vlees boven de rook hangt, hoe kouder men kan roken. Modernere rookovens zijn tegenwoordig uitgerust met een instelbare thermostaat die zelf de temperatuur regelt.



Met hout



Met houtschijven



Met gas

Hoe ga je nu praktisch te werk?

- Voorzie een vuurtje onderaan de rookoven. Laat dit een tijdje branden, zodat de rookoven voorverwarmt en het brandhout voldoende heet wordt.
- Laat het vuur vervolgens langzaam uitgaan, maar zorg ervoor dat het hout blijft nagloeien. Voeg eventueel wat houtskool toe om de warmte langer vast te houden.
- Om rook te maken wordt boven de hittebron een niet-brandbare pot of plaat met zaagsel, kruiden,... geplaatst. Op die manier zullen de snippers of het zaagsel beginnen smeulen waardoor rook ontstaat.
- Hang het gepekelde en gedroogde vlees aan haken in de rookoven op, bij voorkeur zo hoog mogelijk boven de warmtebron en het smeulende zaagsel, om de temperatuur zo laag mogelijk te houden.
- De hoeveelheid rook kan je regelen via de regelbare openingen voor luchttoevoer en -afvoer: hoe minder zuurstof, hoe meer rook.
- De temperatuur kan je controleren met een thermometer die je een tijdje ter hoogte van het vlees in de rookoven houdt.
- Het roken zelf duurt ongeveer een viertal uur. Voeg eventueel extra zaagsel of snippers toe.
- Als het vuur gedoofd is, laat je het vlees in de oven hangen tot het volledig afgekoeld is. Het hele rookproces duurt zo'n 12 uur.
- Warm roken gebeurt op dezelfde manier, alleen zorg je voor een hogere temperatuur door meer zuurstof te voorzien en het vlees dichter tegen de rook te houden. Bij een temperatuur van 90°C verloopt het rookproces van warm roken in 45 minuten.

Eenmaal het vlees gerookt en afgekoeld is, kan je het in schuine, dunne filets snijden (trancheren) en koud serveren met wat salade en een vinaigrette of dressing naar keuze.

DRESSING VOOR SALADE VAN GEROOKTE GANZENBORST

recept van Hans Debruyne, West-Vlaamse jager

Heerlijk als voorgerecht waar je je gasten ongetwijfeld mee zal verrassen.

Benodigheden

6 ontpitte dadels
1 glas porto
1 eetlepel mosterd
mengsel van balsamicoazijn en
olijfolie (verhouding 1:3)
peper en zout

Bereiding

De dressing bereid je door de dadels in dunne schijfjes te snijden. Voeg het glas porto toe en meng dit met de mosterd en het mengsel van balsamicoazijn en olijfolie. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.



Een gans is meer dan vlees alleen

Aan een gans zit heel wat meer dan enkel de borstfilets en de billen. In het verleden waren ganzen gegeerd voor onder meer hun veren en dons. De slagpennen zorgden voor stabilisatie van de pijlen waarmee vroeger gejaagd werd, maar werden later ook gebruikt om mee te schrijven. Het ganzenvet werd onder meer gebruikt voor het invetten van paardenzadels.

Het dons kan gebruikt worden als opvulmateriaal voor donsdekens, hoofdkussens, slaapzakken... Omdat ganzen vroeger vaak levend gepluimd werden (en dit zeer dieronvriendelijk is), wordt tegenwoordig

eerder synthetisch materiaal gebruikt. Een geschoten gans biedt je dus de kans om te voorzien in een eigen 'natuurlijk' donsdeken of hoofdkussen.

De slagpennen van de vleugels (vanaf de handwortel) worden door sommige imkers gebruikt om bijen van de honingraten af te strijken.

Tot slot kan je het karkas en de nek ook gebruiken om bouillon van te trekken of soep te maken. Met volgend recept kan je een zelf getrokken ganzenbouillon maken:



GANZENBOUILLON

Benodigheden

Voor bouillon gebruik je het karkas en de nek van één gans

1 grote ui

1 prei

1 wortel

1 stengel selder

2 teentjes look

1 blaadje laurier

1 takje rozemarijn

enkele takjes tijm

peterselie

1 glas witte wijn

peper en zout

Bereiding

Snijd het vlees en de groenten in stukken.

Braad het vlees samen met de groenten in een pan. Blus het geheel met een glas witte wijn.

Voeg water en kruiden toe en breng het geheel aan de kook.

Laat de bouillon 3 tot 4 uur op een zacht vuur pruttelen en schep het bovendrijvende schuim af. Roer niet door de bouillon om het geheel niet te vertroebelen.

Giet de bouillon door een zeef, laat afkoelen en verwijder het resterende vet.

De bouillon kan je gedurende enkele dagen in de koelkast bewaren.

Eventueel kan je de restjes ganzenvlees nog verwerken in vol au vent.