

Menu november 2011

Inhoud;

Hapje vooraf;

- **Puree van maïs met een frisse salade van groenten en krokant spek**

Hapje vooraf en of voorgerecht;

- **Paté en rilette van wilde gans met een chutney van peertjes en appeltjes salade**

Warm tussengerecht;

- **Gepocheerde tongfilet met peterseliemosselen**

Hoofdgerecht;

- **Drie “wilde gans” bereidingen uit Driebergen**

Nagerecht;

- **Cheesecake met banaan en karamel**

Algemene informatie;

Wilde ganzen in Nederland

Uit; brochure ministerie LNV, Zuid Holland

Puree van maïs met een frisse salade van groenten en krokant spek voor 8 hapjes vooraf

Ingrediënten;

Maïspuree;

1 ½ maïskolf
plantaardige olie
1 ui
2 teentjes knoflook
1 dl. witte wijn
1 eetlepel suiker
100 gram boter

Salade;

½ maïskolf
½ groene chilipeper
1 rode ui
1 tomaat

Garnering;

75 gram gerookt spek
blaadjes koriander

Dressing;

½ dl. plantaardige olie
1 eetlepel. suiker
sap van 1 citroen

Bereidingswijze;

1. Maïskolven; Kook de maïskolven minimaal 45 minuten in ruim water met wat zout en peper helemaal gaar. Zet de kolven rechtop op een plank en snijd met een scherp mes de korrels eraf.
2. Maïspuree; Verhit een pan met een beetje olie. Fruit de gesnipperde ui en fijngehakte knoflook en voeg $\frac{3}{4}$ van de maïskorrels toe. Schep alles enkele minuten om en blus af met de witte wijn. Kook de wijn in tot de helft en voeg dan suiker en boter toe. Laat het mengsel nog 2 minuten zachtjes stoven en maal het vervolgens in de keukenmachine tot een gladde puree; wrijf deze door een zeef.
3. Salade; Snijd de chilipeper zonder de zaden fijn en snipper de ui. Snijd de tomaat in partjes en verwijder de zaadlijsten. Snijd het tomatenvruchtvlees in blokjes van ongeveer ½ cm en meng ze met de gesnipperde ui en fijngehakte chilipeper. Meng alle ingrediënten met de overgebleven maïs door elkaar.
4. Dressing; Meng voor de dressing alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Meng de dressing door de salade.
5. Garnering; Snijd de spekjes in blokjes van ½ cm, bak ze krokant en laat ze uitlekken.
6. Serveren; Verdeel de maïspuree over glazen. Schep er een beetje salade op en strooi er de spekjes over. Garneer met een paar blaadjes koriander.

Paté en rilette van wilde gans met een chutney van peertjes en appeltjes salade voor 8 personen

Ingrediënten;

Chutney:

1 kg Doyenne de comice peren, in blokjes
1 grote ui, fijn gesnipperd
3 goudrenetten, in blokjes
200 gram blanke rozijnen
rasp en sap van 2 sinaasappels
1 kaneelstokje
1 theelepel gemalen nootmuskaat
½ theelepel cayennepeper
40 gram verse gember, fijn gesneden
2,5 dl. witte wijnazijn
350 gram kristalsuiker
snuf saffraandraadjes, voor geweekt

appel/knolselderijsalade;

1 appel, julienne gesneden
200 gram knolselderij, geblancheerd in julienne gesneden
2 lente-uitjes, in ringen gesneden
beetje mayonaise met yoghurt en een scheutje gembersiroop

Paté:

2 wilde ganzenborsten (± 400 gram)
2 dl. room
100 gram eiwit
zout en peper

Rilette:

6 wilde ganzenbouten
12 fijngestampte piment bessen
4 verpulverde laurierblaadjes
5 geritste takjes tijm
25 gram gemalen zwarte peper
10 fijngestampte kruidnagels
6 tenen knoflook, uit de knijper
ganzenvet

boerenbrood

Bereidingswijze;

1. Chutney: Doe alle ingrediënten, behalve de suiker, de saffraan en de peren, in een braadpan. Breng de massa onder geregeld roeren aan de kook. Voeg de suiker en de saffraan toe en kook nog 5 minuten door. Voeg de blokjes peer toe en kook alles 1 tot 2 uur zachtjes (onafgedekt), tot de chutney dik en stroperig is. De chutney is klaar als je met een pollepel een lijn over de bodem van de pan kunt trekken. Laat de chutney afkoelen.
2. Paté: zorg dat alle ingrediënten goed koud zijn. Verwijder het vel en de peesjes van de ganzenborsten. Snijd in grove stukken en cutter fijn in de keukenmachine. Voeg room, eiwit, zout en peper toe. Doe met een klein beetje de magnetrontest om de juiste smaak te bepalen.
3. Vul een paté vorm met het mengsel en maak "au bain marie" gaar in de oven bij een temperatuur van 120 C. gedurende 2 uur.
4. Rilette: Bestrooi de bouten met de kruiden. Laat het liefst een nacht onder druk laten staan zodat de smaak goed kan intrekken. Leg de bouten in een passende pan met dikke bodem. Giet er gesmolten ganzenvet er over en zorg dat de bouten onderstaan. Laat de bouten bij een temperatuur van 90 C. in ongeveer 3 uur gaar worden. (Het vlees moet van de botjes vallen). Trek dan het vlees goed uit elkaar

in dikke “draden”. Schep in een kom samen met een paar scheppen vocht (zeven) en ganzenvet, goed doorroeren en in de koeling laten opstijven. Maak de rilette in de keukenmachine desnoods nog iets fijner.

5. Salade; Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Proef op smaak.
6. Serveren; Snijd plakjes van de paté en maak balletjes van de rilette. Vul kleine stekerringen met een beetje salade. Plaats de drie componenten op een langwerpige bordje en serveer met de chutney en boerenbrood.

Gepocheerde tongfilet met peterseliemosselen

voor 16 personen

Ingrediënten;

4 zeetongen

Visbouillon:

graten van de tong in stukken gehakt

500 gram preiwit en knolselderij (brunoise)

2 dl. droge witte wijn

2 laurierblaadjes, klein gescheurd

5 witte peperkorrels, geplet

olijfolie

2,5 liter water

extra peterselie om te frituren

½ bosje peterselie fijngehakt voor

partjes citroen

Mosselen:

1 kg mosselen

2 sjalotten, fijngesnipperd

1 teen knoflook, fijngesnipperd

peterselienstelen van 1 bos

peterselieblad van 1 bos

2 dl. goede olijfolie

zeezout

Wortelcrème:

1 bos wortelen

2 dl. room

1 dl. water

rasp van 1 biologische sinaasappel

zout

Bereidingswijze;

1. Zeetong: Fileer de tongen; snijd elke filet in de lengte in en vouw de staart dubbel. Leg alle filets in een ovenschaal en bewaar deze afgedekt tot gebruik in de koelkast.
2. Visbouillon: Smoor in een grote soeppan de graten van de vis in olie. Voeg dan de prei en knolselderij toe en smoor een paar minuten mee. Blus af met witte wijn. Voeg dan water, laurier, peperkorrels toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat een half uur trekken, niet koken. Passeer door een zeef en breng de bouillon op smaak met zout.
3. Mosselen: Mosselen wassen en van eventuele baarden ontdoen. Uitlekken in zeef. In een mosselpan de sjalotten, klein gesneden peterselienstelen en knoflook zacht bakken in olie. Dan mosselen toevoegen; deksel op de pan en aan de kook brengen. Mosselen omschudden en met deksel nog 1 keer aan de kook brengen. Mosselen in een zeef gieten, maar vocht bewaren. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar tot serveren. Blancheer de helft van het peterselieblad en droog in een doek. Draai dan een olie van het blad, olijfolie, peper en zout met een staafmixer.
4. Wortelcrème: Was en schil de wortelen en snijd ze kleiner. Breng de room, water, boter en zout aan de kook en gaar hierin de wortelen. Goed gaar. Vang het kookvocht op en pureer de wortelen met een deel ervan tot een gladde massa. Wrijf dit door een fijne zeef en breng dan op dikte (yoghurt) met kookvocht tot een "zalvig" mengsel. Meng er de sinaasappelrasp door. Proef en breng zo nodig verder op smaak. Houd warm.

5. Serveren: Frituur de peterselie heel kort in hete olie en laat uitlekken op keukenpapier. Oven voorverwarmen op 100 C. Overgiet de tongfilets met lauwwarme visbouillon en dek af met beboterd bakpapier. Plaats in de oven en gaar de vis tot 45 C. Doe de mosselen in een pan met de rest van de fijngehakte peterselie en verwarm kort en zacht. Schep de tong uit de bouillon op een warme plaat en houd warm. Kook de bouillon snel in, in een koekenpan en monteer met boter.
Op elk bord een veeg van de wortelcrème; daarop een tongfilet met in de opening wat peterseliemosselen en wat kookvocht er omheen. Garneren met gefrituurde peterselie en citroen.

Drie “wilde gans” bereidingen uit Driebergen

Ingrediënten;

Ganzenborst;

6 ‘wilde’ ganzenborsten
8 plakjes Kromme Rijnham
Boter, zout en peper

Blinde vinkjes;

300 gram ‘wilde’ ganzenborst, zonder vel
100 gram bloedworst
1 ei en scheutje melk
paneermeel
zout en peper
8 plakjes bacon, bijgesneden
boter

Saus;

3 sjalotjes, klein gesnipperd
3 tenen knoflook, klein gesneden
2 dl. rode port
5 dl. vlierbessen/appelsap
5 dl. geconcentreerde wildfond
vlierbessensiroop
boter, zout en peper

Polenta

1 liter volle melk
250 gram grove polenta
2 eieren
1 dl. droge witte wijn
150 gram oude kaas, geraspt
2 sjalotjes, klein gesneden
60 gram pijnboompitten, gebruneerd
boter, zout en peper

Groente;

100 gram kleine spruitjes, in vieren gesneden
100 gram knolselderij, 1 bij 1 cm. gesneden
100 gram paarse winterwortel, 1 bij 1 cm. gesneden
50 gram bacon, zeer klein gesneden
2 sjalotjes, klein gesnipperd
1 teentje knoflook, klein gesneden
olijfolie
zout en cayennepeper

Bereidingswijze;

1. Polenta: Fruit de klein gesneden sjalotjes aan tot ze glazig zijn. Blus af met witte wijn en giet vervolgens de melk erbij. Breng aan de kook en strooi de polenta in de pan, laat garen. Voeg op het laatste moment de eieren, pijnboompitten en de geraspte kaas toe. Roer goed door. Stort de warme polenta in de ingevette vormpjes en laat afkoelen. Bak de polenta in geklaarde boter en verwarm vlak voor serveren in de oven.
2. Ganzenborst: Verwijder de vellen van, en de peesjes uit de ganzenborsten. Snijd een derde van de ganzenborsten in grote dikke repen. Wikkel hier een plakje “Kromme Rijnham” om en steek er een bamboestokje in de lengte door. Bestrooi de andere ganzenborst met zout en peper en leg op een rooster. Plaats in een voorverwarmde oven van 70 C. gedurende ongeveer 2 uur, het vlees moet een kerntemperatuur bereiken van 60 C. Vlak voor gebruik de filets even bruin bakken in een beetje boter en in de lengte in mooie dikke tranches snijden.
3. Blinde vinkjes: Ganzenborst en bloedworst tot gehakt vermalen, mengen met ei, scheutje melk en 1 eetlepel paneermeel. Op smaak brengen met zout en peper.

4 bolletjes maken. Beetje bestrooien met paneermeel, om het plakken tegen te gaan en uitrollen in kroketvorm en omwikkelen met een plakje bacon. Mooi bruin bakken en zachtjes doorgaren met een deksel op de pan.

4. Groente: Blancheer de groente, spoel goed koud en laat goed uitlekken. Roerbak de groente in een beetje olijfolie samen met de sjalot, spekjes en de knoflook. Breng op smaak met een beetje zout en cayennepeper.
5. Saus: Fruit de sjalotjes en de knoflook aan in wat boter. Blus af met de port en vlierbessen/appelsap en laat indampen. Voeg de fond toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de saus. Breng op smaak met een flinke scheut vlierbessensiroop en monteer met wat koude boter met behulp van de staafmixer.
6. Serveren: Verdeel alle componenten mooi op voorverwarmde borden, te weten; polenta in het midden met daarachter een streep groente, aan de voorkant de drie soorten wilde gans bereidingen op de polenta geleund, saus eronder.

Cheesecake met banaan en karamel

Ingrediënten;

Cheesecake:

200 gram biscuitjes
100 gram boter
snuf kaneel
900 gram roomkaas
(of deel mascarpone en volle kwark)
275 gram suiker
5 eieren
snuf zout

Karamel:

300 gram lichtbruine basterdsuiker
0,75l slagroom
150 gram boter

Garnering:

2 bananen
0,5l slagroom

Bereidingswijze;

1. Boter voor de bodem smelten.
2. Koekjes verkruimelen, kaneel en boter er doorheen roeren. In bakvorm doen en gelijkmatig aandrukken.
3. Roomkaas met suiker los kloppen in keukenmachine (Kitchen Aid)
4. Een voor een de eieren erbij doen.
5. Vulling over koekjesbodem verdelen en op 140 C. in 45 minuten gaar bakken. (in een oven zonder ventilator)
6. Boter met suiker laten smelten tot karamel, slagroom erdoor roeren en af laten koelen.
7. Als de taart afgekoeld is geklopte slagroom erover, plakjes banaan en karamelsaus erover gieten.

Wilke ganzen in Nederland

Nederland is van oudsher een overwinteringsgebied voor trekkende ganzen. Zo overwinteren de kolganzen, die in het hoge noorden broeden, in onze graslandgebieden. Tegenwoordig broedt de grauwe gans, die van oudsher hier thuishoort, ook weer in Nederland. Het aantal wilde ganzen in Nederland was halverwege de 20e eeuw zover afgenomen dat er nog maar circa 100.000 overwinterende ganzen waren. Nu zijn er meer dan 1,5 miljoen overwinterende ganzen in Nederland. De meest voorkomende ganzen in de winter zijn de kolgans, de grauwe gans, de rietgans en de brandgans.

Al aan het begin van de vorige eeuw was de grauwe gans als broedvogel verdwenen uit Nederland. In de zomer verblijven hier nu 150.000 ganzen; de jaarlijkse groei van deze broedende ganzen ligt rond de 20%.

Van de broedende ganzen in Nederland is de grauwe gans het meest talrijk.

Daarnaast zijn er 'exotische' ganzen, zogenaamde exoten, die zich in de loop der tijd in Nederland hebben gevestigd vanuit privé watervogelcollecties, zoals de Nijlgans, de Canadese gans en de Indische gans. Ganzen eten gras, granen, klaver, suikerbieten en andere landbouwgewassen. Het aantal ganzen is nu zo groot dat zij plaatselijk veel overlast veroorzaken. Ze eten de gewassen op en bevuilen deze door hun uitwerpselen. Het gaat hier vooral om schade aan graslanden, akkers, sportvelden en golfbanen en om vervuiling van het oppervlaktewater.

Voor de winterganzen heeft de rijksoverheid gebieden ingesteld, waar ganzen ongestoord kunnen verblijven en waar ze niet bejaagd of verjaagd mogen worden: de foerageergebieden. Bij overlast elders worden de ganzen verjaagd naar deze foerageergebieden. Hierbij worden allerlei verjaagmethoden gebruikt zoals vlaggen, vogelverschrikkers en knalapparaten. Ook is het toegestaan bij verjaging enkele ganzen te schieten, wat het verjagingeffect vergroot. In de zomer, wanneer de gewassen het meest kwetsbaar zijn voor ganzenvraat, wordt het aantal ganzen door afschot gereguleerd. De provincies geven hiervoor onder strikte voorwaarden ontheffing. De verjaging en aantalregulering wordt gecoördineerd door de provinciale faunabeheereenheid (FBE). Hierin werken boeren, particuliere grondbezitters, natuurbeheerorganisaties en jagers samen. Als gevolg van het beleid worden er dus ganzen geschoten. Deze wilde ganzen kunnen een goede bestemming krijgen als 'natuurvlees'.

Wilke gans op het bord

Veel mensen weten vandaag de dag niet meer hoe wilde gans smaakt. Echter, in de Hollandse keuken werd tot halverwege de 20e eeuw regelmatig wilde gans klaargemaakt. In 1999 werd een vang- en jachtverbod op ganzen ingesteld. En zo verdween wilde gans definitief van het menu.

De afgelopen decennia is het aantal wilde ganzen enorm toegenomen. Deze ganzen zorgen, door hun grote aantallen, soms voor schade en overlast. De overheid neemt nu maatregelen voor het reguleren van de aantallen en het voorkomen van overlast. Daarom worden er ganzen geschoten. De vraag is: wat hiermee te doen?

‘Ganzenvlees is superlekker en ook nog mager vlees!’

Wilde gans is eigenlijk een soort ‘scharrelvlees’: puur natuur, zonder toevoegingen en met een exquisite, natuurlijke smaak. Wilde ganzen hebben een goed leven gehad. Ze hebben buiten geleefd en allerlei soorten voedsel gegeten. Het vlees van de wilde gans is dan ook, in vergelijking met tamme gans, zeer mager. Wilde gans kan een bijzonder natuur- of streekproduct zijn.

In deze brochure beschrijven we kort het overheidsbeleid voor de wilde gans in Nederland. We laten ook zien hoe wilde gans te bereiden.

Wilde gans in de Hollandse keuken

Vroeger werd wilde gans regelmatig geserveerd, met name in het najaar. In oude kookboeken wordt in detail uitgelegd hoe je het beste een wilde gans kunt bereiden. Vaak gaat het om gevulde gans in de oven. Gebraden Kerstgans is een beroemd internationaal gerecht. Gans werd traditioneel ook gegeten op 11 november ter gelegenheid van Sint-Maarten