

GANZENBORD

NOORD-HOLLAND



Recepten voor wilde gans

Colofon

Tekst	Rita Joldersma en Adriaan Guldemon, CLM Onderzoek en Advies
Advies & dank	Jan Willem De Jong, Arjan Smit, Mark Soetman, Dirk Keuper, Suzanne van Kruchten, Hans Ghijsels, Wim Dijkman, Eefje den Belder, Bea de Groot
Foto's	Echoput, Elmar Gerekind, Adriaan Guldemon, Eric Hees, Rita Joldersma, Jeff Jones, Dirk Keuper, Fred Kolman, Theo van Lent, Andries de Moor, Ruth de Ruwe, Wouter Tolkamp, Vity Veltman, Wikipedia (P. Hamon, R. Zenz)
Vormgeving	Wrikontwerp (BNO)
Druk	September 2011
In opdracht van	Provincie Noord-Holland
Meer informatie	CLM Onderzoek en Advies, T 0345 470 700, W www.clm.nl
Deze brochure is ook te downloaden via www.clm.nl	

Wilde gans op het bord



Rillette of paté van wilde gans, rosbeef, carpaccio van gedroogde ganzenborst, ganzennekworstjes of saucijzenbroodjes met wilde gans. Er is veel mogelijk op het ganzenbord met vlees van wilde gans. Toch geldt nog vaak 'onbekend maakt onbemind'.

Wilde gans is een 'vergeten wild'. In de vorige eeuw werden ganzen een bedreigde vogelsoort en zo mochten vanaf 1999 ganzen niet meer worden bejaagd. Vandaag de dag zijn er echter zo veel ganzen dat ze schade en overlast veroorzaken aan de landbouw en in natuur- en recreatiegebieden. En een gevaar opleveren voor de vliegveiligheid, vooral rond Schiphol.

Er zijn teveel ganzen in Nederland, met name ganzen die hier in de zomer verblijven. Deze veroorzaken de meeste overlast. Om de schade te beperken worden de aantallen gereguleerd, onder andere via afschot. Hoewel deze geschoten ganzen een heerlijke culinaire bestemming kunnen krijgen, gaan op dit moment nog veel van de geschoten ganzen naar de destructie.

Jammer van dit exquisite vlees en jammer van deze voedselverspilling. Het is fantastisch scharrelvlees van een dier dat een vrij leven heeft gehad. Het vlees van de wilde gans is dan ook, in vergelijking met tamme gans, zeer mager. Wilde gans is een bijzonder natuur- of streekproduct met een goede prijs-kwaliteitverhouding.

In oude kookboeken staan nog gerechten voor wilde gans, maar sinds ganzen niet meer worden bejaagd is wilde gans van de menukaart verdwenen. Vroeger werd wilde gans vooral in het traditionele wildseizoen geserveerd met de seizoensgroenten van najaar en winter. De gans wordt nu ook in het zomerseizoen geschoten. Dat vraagt om andere smaakcombinaties met groenten en fruit van het seizoen en zomerse bereidingswijzen zoals de barbecue.

In deze brochure geven we suggesties voor de bereiding van wilde gans. Een aantal chef-koks geeft inspirerende recepten, zowel voor thuis als in de horeca. Daarnaast geven we achtergrondinformatie over de aantallen en soorten ganzen in Nederland en het beleid van overheid en maatschappelijke organisaties om de aantallen te reguleren.

Wilde ganzen in Nederland en Noord-Holland



Nederland is een ganzenland. Zo overwinteren hier van oudsher grote aantallen trek ganzen. De kolgans, die in het hoge noorden van Siberië broedt, is in de winter een veel geziene gast in onze graslanden. Het aantal wilde ganzen in Nederland was halverwege de 20ste eeuw zo afgenomen dat er nog maar circa 100.000 overwinterende ganzen waren. Sinds 1999 mag niet meer op ganzen worden gejaagd. Nu zijn er ongeveer 2 miljoen overwinterende ganzen in Nederland. Deze aantallen lijken nu stabiel. De meest voorkomende ganzen in de winter zijn kolgans, grauwe gans en brandgans.

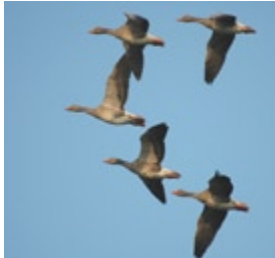


Het aantal broedende ganzen in Nederland is de laatste decennia spectaculair toegenomen. Oorspronkelijk was alleen de grauwe gans een broedvogel in Nederland. Aan het begin van de vorige eeuw was deze hier uitgestorven, maar de grauwe gans is inmiddels teruggekeerd als broedvogel en is nu de meest algemene ganzensoort. Ook de brandgans neemt als broedvogel sterk toe. Daarnaast zijn er exoten zoals Nijlgans en Canadese gans, die zich in de loop der tijd in Nederland hebben gevestigd vanuit privé watervogelcollecties. In de zomer van 2009 verbleven circa 280.000 ganzen in Nederland. Met een gemiddelde groei van 20% per jaar is de landelijk populatie in 2011 circa 400.000 zomerganzen.



Noord-Holland is voor broedende ganzen een echte ganzenprovincie, samen met Zuid-Holland en Gelderland. De grauwe gans is het meest talrijk, maar ook aanzienlijke aantallen brandgans en Canadese gans broeden in deze provincie. In 2011 werden in Noord-Holland in de zomer circa 100.000 ganzen geteld, waarvan 80% grauwe gans. 's Winters blijven de meeste broedende ganzen hier in de provincie en nemen de aantallen toe door de komst van overwinterende kolgans, grauwe ganzen, rietganzen en rotganzen. In de winter van 2010 werden in Noord-Holland circa 166.000 ganzen waargenomen.





Gezanten veroorzaken schade aan de landbouw en aan natuur- en recreatiegebieden. Ze doen zich te goed aan landbouwgewassen en met hun uitwerpselen verrijken ze schrale natuurgebieden, zoals bloemrijke graslanden en voedselarme plassen. Bovendien vormen ze een gevaar voor de vliegveiligheid rond Schiphol. Vooral de hier broedende gezanten leveren veel schade en overlast op. Landelijk was in 2010 de schade die de gezanten veroorzaakten circa €6,9 mln. In Noord-Holland bedroeg in 2010 de schade die de broedende en overwinterende gezanten veroorzaakten circa €1,6 mln.

Voor de wintergezanten heeft de Rijksoverheid gebieden ingesteld, waar gezanten ongestoord kunnen verblijven en waar ze niet bejaagd of verjaagd mogen worden: de foerageergebieden. Bij overlast elders worden de gezanten verjaagd naar deze foerageergebieden. Hierbij worden allerlei verjaagmethoden gebruikt zoals vlaggen, vogelverschrikkers en knalapparaten. Ook is het toegestaan bij verjaging enkele gezanten te schieten, wat het verjagingseffect vergroot. Voor dit afschot is een provinciale ontheffing noodzakelijk. In de zomer, wanneer de gewassen het meest kwetsbaar zijn voor gezantenvraat, wordt het aantal gezanten door afschot gereguleerd. De provincies geven hiervoor onder strikte voorwaarden ontheffing. De verjaging en aantalsregulering worden gecoördineerd door de provinciale faunabeheereenheid (FBE). Hierin werken boeren, andere particuliere grondbezitters, natuurbeheerorganisaties en jagers samen. Noord-Holland heeft rond Schiphol een strenger gezantenbeleid vanwege de vliegveiligheid. Er is een ontheffing om gezanten in een straal van 10 km rond Schiphol te verjagen met afschot en de broedende populaties in aantal terug te brengen.

Het beleid staat dus toe dat er gezanten worden geschoten om overlast en schade te beperken. Omdat het aantal broedende gezanten nog steeds toeneemt, zullen er in de toekomst naar verwachting nog meer gezanten worden geschoten. Deze wilde gezanten kunnen een goede bestemming krijgen als natuurvlees op het menu. Want weggooien van gezantenvlees is pure verspilling.



Bereiden van wilde gans

Vroeger werd vaak een hele gans gebraden in de oven. Nu wordt ganzenborstfilet het meest gebruikt omdat deze relatief eenvoudig te verwerken is. Daarnaast worden ganzenbouten gebruikt in diverse gerechten. De bouten, het vel, nek- en vleugelvlees zijn ook geschikt voor het maken van rillette, paté, bouillon en worst. De levertjes kunnen worden gebakken of verwerkt in een leverpaté. Van restvlees kan een stoofpot worden gemaakt. Poeliers en groothandel bieden vaak een stoofpot aan van wild, waarin verschillende soorten wild zijn verwerkt waaronder wilde gans (zie bij Informatie achterin deze brochure voor adressen).



De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en de leeftijd van de gans. Jonge gans is te gebruiken voor alle bereidingswijzen. Het vlees is mals en zachter dan van oudere ganzen. Gebraden borstfilet kan goed worden bereid van Nijlgans en jonge gans. Borstfilet van jonge ganzen is ook geschikt om kort te braden als een biefstuk. Het vlees van oudere ganzen kan goed worden verwerkt in paté, worstjes, rillettes, saucijzenbroodjes en bitterballen. Het vlees van oudere ganzen moet rustig en lang worden gegaard anders wordt het taai. De grotere soorten gans zoals grauwe en Canadese gans kunnen goed worden gebruikt voor carpaccio.



Voor de bereiding is het dus belangrijk om te weten of je met een jonge gans (tot circa één jaar oud) te maken hebt of met een oudere gans. Een goede poelier of jager kan in de meeste gevallen dit onderscheid maken, dus vraag daar naar. Zo hebben jonge kolganzen nog geen donkere dwarsbanden op hun buik en hebben jonge grauwe ganzen een lichtere borst, waarvan de borstveertjes ongespikkeld zijn. Het vlees van jonge ganzen is ook wat lichter van kleur dan dat van oudere ganzen, wat donker roodbruin is.



Ganzenborst

Ganzenborst kan op verschillende manieren worden klaargemaakt. Voor een malse gebraden ganzenfilet heb je filet van een jonge gans nodig. Het komt erop aan om deze eerst aan beide kanten snel bruin te bakken en dan op een laag vuurtje zachtjes te laten garen tot het vlees rosé is.



Tip Arjan Smit, Proeverij De Pronckheer: “Wilde gans is stevig vlees met veel smaak. Laat het langzaam garen, dan blijft het zacht en sappig.”

Gerookte of gedroogde ganzenborst

De borst van wilde gans wordt vaak gerookt. Voor het roken van ganzenborst is een rookoven nodig, wat meer iets is voor de poelier en de geïnteresseerde ‘thuisroker’. Ganzenborst kan ook gepekeld of gedroogd worden, al dan niet met kruiden. Het gerookte of gedroogde vlees wordt in zeer dunne plakjes gesneden als carpaccio. De carpaccio kan worden geserveerd met een dressing van rood fruit of een vruchtengelei en gegarneerd met verschillende (bos)vruchten.

Marinade

Het marinieren van ganzenborst helpt om het vlees zachter te maken en het smaak mee te geven.

Tip Arjan Smit, Proeverij De Pronckheer: “Wat erg goed werkt is een marinade met wat zuren erin, denk daarbij aan rozenbottel, appelazijn, balsamico of rode bessen.”

Filet van wilde gans op de barbecue

Stukjes wilde gans, al dan niet in ontbijtspek gewikkeld, worden op een satépen geregen in combinatie met bijvoorbeeld champignons. Als saus is te denken aan een rode vruchtencompote van frambozen, bramen of cranberry's, pruimenmoes of (rozenbottel)chutney of een beetje mierikswortelsaus.

Ingrediënten
ganzenborst, niet te klein
(geen Nijlgans)
ganzenvet
basisrecept natte pekels: per
liter water 45 g zout en 5 g
kleurzout



Binnenfilet

Tussen de borst en het borstbeen ligt vanaf het sleutelbeen tot onderaan het borstbeen een los fileetje, dat ook wel 'binnenfilet' of 'haasje' wordt genoemd. Het is mooi vlees met een fijne structuur en uitstekend geschikt voor roerbakken.

Pastrami van wilde gans

Het maken van pastrami van wilde gans is een karwei voor de horeca en de betere thuis kok.

Laat de ganzenborsten tenminste 24 uur en maximaal 48 uur pekelen in de pekels in de koelkast. Rook de ganzenborsten hierna in een rookoven gedurende ½ uur op een temperatuur van maximaal 50°C. Vacumeer met ganzenvet en gaar 10 uur op 58°C. Na de garing kan de pastrami warm of koud geserveerd worden, gesneden in dunne tranches.

Pepijn Schmeink, Restaurant Eendracht, Rotterdam

Ganzenlever

Ook de lever van wilde gans wordt verwerkt. Bij geschoten wild kan de galblaas geraakt worden, waardoor een lichte verkleuring van de lever ontstaat. Dat kan een bittere smaak geven. Bij de keuze van levertjes van wilde gans moet je daarop letten. Levertjes kunnen worden ingevroren om voldoende hoeveelheid te verzamelen voor het maken van een ganzenleverpaté.

Worst van wilde gans

Worst kan op verschillende manieren van wilde gans worden gemaakt. Zo maken de Pasteibakkers Diny Schouten en Floris Bresser in Amsterdam ganzennekworsten. De Ambachtelijke Slagerij Molenaar in Lexmond werd in 2010 landskampioen wildrookworsten met een 'ganzenrookworst', gemaakt van filets van wilde gans, varkensspek en diverse kruiden. De slager spaart de filets die de jagers aanleveren op tot zo'n 30 kg, waarvan dan 120 rookworsten worden gemaakt. Het van de botten gesneden vlees gemengd met wat buikspek kan de basis zijn voor een droge worst of rookworst. Ook kan je metworst maken van wilde gans.



Nog meer producten van wilde gans

Het vlees van wilde gans kan op diverse manieren worden verwerkt tot andere vleesproducten. Zo zijn bouten van wilde gans mooi te konfijten en te gebruiken in rillette. Het gilde van streekrestaurants heeft een recept voor 'Blinde vink van wilde gans' (zie voor het recept www.streekrestaurants.nl/streekrecepten). De 'Mobiele keuken van het ongewenste dier' maakt kroketten van wilde gans. En bij slagerij J&J Runderkamp in Volendam is tar-taar en ragout van wilde gans te koop.



Wat smaakt goed bij wilde gans?

Wilde gans laat zich prima combineren met een compote van (wild) rood fruit, kweeperengelei of een chutney van bijvoorbeeld rozenbottels of pruimen. Als koud voorgerecht doen dunne plakjes ganzenborst het goed met een dressing van frambozenazijn of balsamicoazijn of -stroop.



De uitdaging is om smaakcombinaties te maken die passen bij het seizoen. In de periode van zomergans zijn er andere groenten en kruiden te vinden dan tijdens het traditionele wildseizoen.

Tip Arjan Smit, Proeverij De Pronckheer: "In de zomer kun je met mooie zomerse pesto's werken en wat meer zoete ingrediënten gebruiken die goed passen bij de smaak van wilde gans. Zelf vind ik de combinatie van wilde kruiden zoals brandnetel, hondsdraf, smeerwortel, zuring maar ook truffel en cantharel mooi te combineren met wilde gans. En uiteraard zijn rauwe asperge, peterse-liewortel en palmkool ook niet te versmaden".

Op de volgende bladzijden staan recepten voor wilde gans die speciaal voor deze brochure zijn gemaakt door een aantal chef-koks.

Gerechten

De moeilijkheidsgraad van de gerechten is aangegeven met sterretjes. De thuiskok kan met een * gerecht goed uit de voeten. De ** gerechten zijn bewerkelijker, maar nog goed thuis te maken. Voor de *** gerechten is vaak professionele apparatuur noodzakelijk en deze zijn daardoor meer geschikt voor de horeca of voor de gedreven thuiskok die hier zijn of haar tanden in wil zetten.

Paté *

Bram van den Akker – Restaurant De Oude Schouw, Akkrum

Rillette **

Pepijn Schmeink – Restaurant Eendracht, Rotterdam

Saucijzenbroodje van wilde gans *

Bram van den Akker – Restaurant De Oude Schouw, Akkrum

Ganzenleverpaté **

Hennie Koopman – Hobbykok wild eten uit de natuur, Durgerdam

Salade van gerookte ganzenborst met gekarameliseerde vijgen en dadeldressing ***

Kees Dickhout – Drink & Eetlokaal Het Schoolhuis, Holysloot

Gedroogde ganzenborst met asperges en een pesto van brandnetel en hondsdrif *

Arjan Smit – Proeverij De Pronckheer, Cothen

Salade met gebakken en gekonfijte ganzenborst en cantharellen ***

Leendert Scholtus - Restaurant De Echoput, Hoog Soeren

Wilde gans in wijnblad **

Monique Koorn – Miss Kiwi Wild Moa Pies, Amsterdam

Ganzenborst gevuld met pistachenoten en abrikoos en couscous **

Annette Ruitenburg – Van Lamsoor tot Oorlam, Texel

Gestoofde ganzenbout met groenten *

Elmar Gerekink - Restaurant Elmar, Amsterdam

Ganzenborst met concassé van groenten **

Vity Veltman - Restaurant Minevitus, Weesp

Paté van wilde gans

- voor ca. 2 kg wilde
ganzenpaté -

*1 kg wilde ganzenborsten,
fijngemalen
½ kg wilde ganzenbouten,
vlees afsnijden en fijn malen
¼ kg buikspek, fijngemalen
250 ml koksroom met 5
plakken witbrood geweekt
25 ml marc de bourgogne
100 ml eierdooier
100 g fijngehakte uien,
gesmoord in ganzenvet
100 g fijn gehakte bospad-
destoelen
40 g verse knoflook,
gepureerd
25 g vers gehakte
peterseliekruid
20 g bloem
witte peper
Camarque zeezout
gevogeltekruiden*

Bram van den Akker – Restaurant De Oude Schouw, Akkrum

Meng de ingrediënten in de keukenmachine en breng het mengsel op smaak met witte peper, zeezout en de gevogeltekruiden. Vul paté bakvormen met het mengsel. Zet de bakvormen afgedekt met aluminiumfolie 2¼ uur in een droge oven op 120 °C. Laat afkoelen en zet ze vervolgens 2 dagen onder druk in de koelkast om zo een mooie stevige paté te krijgen.



Rillette

- voor ca. 4 kg rillette -

2 kg ganzenbouten

*2 kg gepekeld vet varkens-
vlees (buik, nek of ham)*

*4 l pekel: 4 l water met 20 g
kleurzout en 180 g zout
groentebouillon*



Pepijn Schmeink – Restaurant Eendracht, Rotterdam

Leg de ganzenbouten in de pekel en zet deze 2 dagen in de koelkast.

Haal de bouten uit de pekel en leg deze in een ruime pan met de in stukken gesneden varkensbuik en druk dit alles goed aan. Giet hier genoeg bouillon op totdat het vlees net onder staat. Zet er een deksel op die net in de pan past en plaats er een gewicht op (bijvoorbeeld een andere pan met water). Breng dit geheel op een zeer zacht vuur heel langzaam aan de kook en laat rustig pruttelen totdat het vlees loslaat van de bouten. Dit kan, afhankelijk van de leeftijd van de wilde ganzenbouten, 4 tot 10 uur duren. Mocht het vlees boven het vocht uitkomen voeg dan nog wat bouillon toe.

Laat na het koken het vlees iets afkoelen tot ca. 60°C. Giet het vocht af en bewaar vocht en vlees apart. Trek het ganzenvlees met de handen in kleine stukjes van de ganzenbouten af en trek het varkensvlees in kleine stukjes. Voeg nu al roerend het warme vocht (60°C) toe en sla dat door het vlees. Ga door totdat het vlees geen vocht en vet meer opneemt. Het mag een vrij vochtige massa zijn. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Zet het in de koelkast en laat het goed koud worden.

Heerlijk op toast met een goed glas wijn!

Saucijzenbroodje van wilde gans

- voor ca. 25 saucijzenbroodjes -

1 kg gehakt van wilde ganzenborst
200 g gehakt van licht gerookt buikspek
50 g ui
4 eieren
¼ bol verse knoflook
50 ml gevogelteglaçé
1 verse tomaat

gevogeltekruiden
peper
bloem

eigeel voor het 'lakken' van de broodjes
25 velletjes bladerdeeg

Bram van den Akker – Restaurant De Oude Schouw, Akkrum

De ingrediënten fijnmalen in de keukenmachine en daarna op smaak brengen met gevogeltekruiden en peper. Iets bloem toevoegen voor de stevigheid en alles goed mengen.

Wikkel een rolletje gehakt van ca. 55 g in een velletje bladerdeeg. Leg de saucijzenbroodjes op de ovenbakplaat (leg eerst bakpapier op de ovenbakplaat) en bestrijk met een kwastje de saucijzenbroodjes met wat eigeel.

Bak de saucijzenbroodjes ca. 25 minuten in de oven bij 195°C (bij voorkeur met een bakje water in de oven). De gebakken saucijzenbroodjes kunnen ook ingevroren worden. Ontdooide saucijzenbroodjes 8 minuten opwarmen in de oven bij 130°C, bevroren saucijzenbroodjes 16 minuten bij 130°C.



Ganzenleverpaté

- voor zeven glazen potten
met twist-off deksel van ca.
0,2 liter -

700 g lever van wilde gans
(één levertje weegt ca. 50 g)
500 g binnenfilet (losse filet
tussen borst en borstbeen)
ghee of (braad)boter
200 g gerookt vet spek
300 g uien
bosje verse peterselie
¼ l slagroom
2 tenen knoflook
2 bosjes verse basilicum
takjes tijm
25 g zout
1 dessertlepel grove witte
peper (van peperkorrels
gestampt in de vijzel)
½ theelepel nootmuskaat
½ theelepel kaneel
1 theelepel piment
1 eetlepel meel om te binden

Hennie Koopman – hobbykok wild eten uit de natuur, Durgerdam

De binnenfilet gedurende 15 minuten aanbraden in ghee of (braad)boter en laten afkoelen. Het spek fijn hakken (bijvoorbeeld in de gehaktmolen) en met de fijn gesneden uien en peterselie uitbakken tot de uien glazig zijn. De rauwe lever, samen met het gebraden binnenfilet, door de gehaktmolen (fijne schijf) draaien of mengen in de keukenmachine. De slagroom op hoog vuur al roerende tot de helft inkoken. Basilicum en tijm (niet te) fijn snijden. Alles met elkaar mengen, onder toevoeging van fijngesneden knoflook, zout, specerijen en het meel. De glazen vullen, afsluiten en in een hogedrukpan 60 minuten steriliseren.

De ganzenleverpaté is lekker bij (stok)brood met een frisse compote of geleidelijk, bijvoorbeeld een appelgelei met munt.



Salade van gerookte ganzenborst met gekarameliseerde vijgen en dadeldressing

- voor 4 personen -

Kees Dickhout – Drink & Eetlokaal Het Schoolhuis, Holysloot

2 ganzenborsten

Voor het pekewater

2,5 l water

150 g zeezout

75 g kleurzout

125 g suiker

takjes tijm

takje rozemarijn

1 eetlepel jeneverbessen

Voor het roken en garen

flinke hand rookmot

scheut olijfolie

Dressing

6 gedroogde dadels

1 glas rode port

1 eetlepel mosterd

1 deel balsamicoazijn

3 delen olijfolie

zout, peper

Salade

6 verse vijgen, gehalveerd

1 eetlepel bruine suiker

rode wijnazijn

diverse soorten sla

Gerookte ganzenborst

Water en ingrediënten opzetten en doorkoken. Het pekewater laten afkoelen en de ganzenborsten daarin 2 tot 3 dagen pekelen in de koelkast. Ganzenborsten uit het pekewater nemen, drogen met keukenpapier en in de rookoven op een lage temperatuur 2 tot 3 uur roken. Ganzenborsten uit de rookoven nemen en aanzetten in een hete koekenpan met een scheut olijfolie. Vervolgens de ganzenborsten in de oven op 175°C (ongeveer 10 minuten) verder garen. Ganzenborsten uit de oven nemen en laten rusten. Daarna kunnen de ganzenborsten in dunne plakken getrancheerd worden.

Dressing

Dadels met port opzetten. Vervolgens de dadels met het vocht in de keukenmachine fijn draaien en passeren door een zeef. Drie delen olijfolie, één deel balsamicoazijn en de mosterd toevoegen. De dressing verder op smaak brengen met zout en peper.

Gekarameliseerde vijgen

Vijgen met een scheut olijfolie aanzetten in de koekenpan. Bruine suiker over de vijgen strooien en vervolgens afblussen met rode wijnazijn.

Presentatie

Salade op het bord draperen en afmaken met de dressing, de plakken ganzenborst en de vijgen.



Gedroogde ganzenborst met asperges en een pesto van brandnetel en hondsdraf

- voor 4 personen -

Arjan Smit - Proeverij De Pronckheer, Cothen

Voor de gedroogde ganzenborst

2 ganzenborsten

1 l water

45 g zeezout

8 rauwe asperges

Voor de pesto

(1 potje pesto van 250 g)

100 g jonge brandnetel-toppen

50 g hondsdraf

50 g pistachenoten

50 g witte hazelnoten

1 teen knoflook

olijfolie

Breng het water en zout aan de kook en laat het daarna weer afkoelen. Leg de ganzenborsten twee dagen in dit pekelwater in de koelkast. Verwarm de oven op 50°C en droog de ganzenborsten in ongeveer 24 uur zodat zij in volume halveren. Laat ze afkoelen en snijd ze op de snijmachine in dunne plakjes. Schil de asperges en halveer ze. Rol de plakjes ganzenborst om de asperges en serveer er pesto bij.

Was de hondsdraf en de brandnetel en snijd het fijn. Doe de pistachenoten, knoflook, hazelnoten en een klein scheutje olijfolie in de keukenmachine en maal totdat deze smeugig maar nog iets grof is. Voeg als laatste de brandnetel en hondsdraf toe en maal dit kort met de notenmassa. Voeg als laatste wat peper en zout toe. Garneer de pesto met de paarse bloemetjes van de hondsdraf.



Salade met gebakken en gekonfijte ganzenbouten en cantharellen

- voor 4 personen -

Leendert Scholtus – Restaurant De Echoput, Hoog Soeren

4 ganzenboutjes
4 dl witte wijn
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
½ teentje knoflook
grof zeezout

½ l ganzenvet
bloem

bouquet salade
½ dl vinaigrette
aardappelchips
100 g cantharellen

Marineer de boutjes in de witte wijn met tijm, rozemarijn, knoflook en grof zeezout gedurende 24 uur. Neem de boutjes uit de marinade en maak ze goed droog. Rook deze vervolgens licht in de rookoven.

Konfijt de boutjes in ruim ganzenvet op 90°C tot deze goed gaar zijn. Dit kan variëren in tijd afhankelijk van de leeftijd en grootte van de ganzenbouten, maar duurt gemiddeld 3 uur. Neem de gare boutjes uit het vet en maak ze droog. Haal vervolgens het vlees van de botjes.

Was de salade en maak een mooie zachte vinaigrette. Frituur de aardappelchips mooi goudgeel.

Haal de stukjes ganzenbout nu door de bloem en bak deze mooi krokant in een beetje ganzenvet. Bak de schoongemaakte cantharellen in wat boter en breng deze op smaak met zout en peper.

Maak de salade aan met de vinaigrette en schik een mooi bouquet op de borden met de gans en de cantharellen en garneer met de chips.



Wilde gans in wijnblad

- voor 4-8 personen -

Marinade

sap en rasp van ½ citroen

*3 eetlepels avocado- of
olijfolie*

wat zout en peper

3 tenen knoflook, fijngehakt

2 wilde ganzenfilets

*150 g gerookte ontbijtspek in
plakjes*

*Spaanse gedroogde
babyvijgen*

*8-10 ingemaakte of verse
wijnbladeren*

3 tenen knoflook

8 laurierbladen, liefst vers

peperkorrels

Flakey sea salt

kokstouw

1/8 l groentebouillon

¼ l witte droge wijn

4 eetlepels roomboter

Monique Koorn – Miss Kiwi Wild Moa Pies, Amsterdam

Verwijder onregelmatigheden van de ganzenfilets en marineer de filets een uur in de marinade. Snijd de filets in de lengte in. Vul ze met de vijgen waarvan de harde steeltjes zijn verwijderd. Rol de filets in de plakjes ontbijtspek en braad deze zachtjes in de koekenpan met een klontje boter totdat het spek licht gebruind is. Laat het geheel afkoelen.

Spread ondertussen de wijnbladeren uit. Verwijder de steeltjes van de bladeren en leg ze dakpansgewijs op een plank. Leg hier de ingerolde borstfilets op en vouw de bladeren er strak omheen. Bind er kokstouw omheen zodat de bladeren goed blijven zitten.

Leg in een pan eerst de laurierbladeren om aanbakken te voorkomen en dan het gebonden wijnbladerenpakket. Schenk zodra de pan warm wordt 1/8 l groentebouillon en een ¼ l witte wijn in de pan. Laat 3 knoflooktenen in de schil en wat peperkorrels meestoven. Laat het geheel 1½ uur heel zachtjes stoven op een heel laag vuur. Bedruip het pakket van tijd tot tijd met wat lepels van het vocht en keer het pakket halverwege de tijd om. Haal het pakket uit de saus en laat het afkoelen. Verwijder het touw.

De ingedikte saus kan gebruikt worden om de buitenkant mooi te laten glanzen.

*Saus**sap van ½ citroen**1/8 l groentebouillon**¼ l witte droge wijn**2 eetlepels maïzena**aangemaakt met wat koude**groentebouillon**klontje boter**3 eetlepels olijfolie om te
bakken**3 eetlepels kappertjes**Saus*

Pers een ½ citroen en zeef het sap. Verwarm deze met de bouillon en wijn en voeg de meegestoofde uitgeknepen 3 tenen knoflook toe. Dik de saus in met de maïzena. Daarna de room toevoegen en onder voortdurend roeren een klontje boter. Laat het geheel een beetje afkoelen en breng op smaak met peper en zout.

Verhit ondertussen 3 lepels olijfolie in een klein pannetje en bak de kappertjes totdat ze als bloemetjes opengaan. Even laten uitlekken en ter decoratie op de saus leggen.

Presentatie

Snijd de gevulde filet in dunne plakken. Deze worden samen met de wijnbladeren gegeten. Serveer de saus naast de filets. De bladeren, het spek en de kappertjes geven een wat zilte smaak. Lekker als borrelhapje of als voorafje met sla.



Ganzenborst gevuld met pistachenoten en abrikoos en couscous

- voor 4 personen -

Annette van Ruitenburg – Van Lamsoor tot Oorlam, Texel

*1 grote of twee kleine
ganzenborsten*

Marinade

1 eetlepel rode wijnazijn

1 glas rode wijn

zwarte peper korrels

marjolein

3 eetlepels olijfolie

30 g pistachenoten

10 gedroogde abrikozen

2 eetlepels broodkruim

olijfolie

peper en zout

ganzenvet of boter

1 glas rode wijn

1 eetlepel maïzena

Snijd de ganzenborst in dunne plakken. Marineer het vlees tenminste een uur. Rol de plakken ganzenborst plat door het vlees op plastic folie te leggen en met een deegroller uit te rollen. Maak een pasta van gemalen pistachenoten en abrikozen, het broodkruim en wat olijfolie. Smeer de plakjes ganzenborst daarmee in, en rol de lapjes op. Bestrooi ze met peper en zout. Bewaar de rolletjes 30 minuten in de koelkast.

Doe ganzenvet of boter in de pan en bak de rolletjes eerst rondom op hoog vuur bruin. Zet het vuur wat lager en bak de rolletjes nog eens 25 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar het afgedekt in aluminiumfolie. Doe nu een glas rode wijn en wat maïzena in de pan en roer de aanbaksels los voor de saus.



Couscous

200 g voorgekookte couscous

75 g gedroogde abrikozen, in reepjes

zout en peper

50 g blanke amandelen, licht geroosterd

verse koriander, gehakt

ongezouten boter of olijfolie

Couscous

De Noord-Afrikaanse couscous is een fijne korrel van griesmeel. De klassieke manier van couscous bereiden is zeer tijdrovend, tegenwoordig is er kant-en-klare couscous te koop. Doe de couscous in een kom met een beetje zout en giet er ca. ½ l kokend water overheen of zoveel dat de couscous net onder staat. Laat de couscous 5-10 minuten staan om te wellen en roer met een vork de korrels los. Roer er de abrikozen en peper door en schep de couscous in een couscou sier of in een met kaasdoek gevoerde metalen vergiet die boven een pan met kokend water wordt gezet. Dek alles af met folie en stoom de couscous warm. Roer de amandelen, koriander en boter of olie erdoor.

Serveer de rolletjes met couscous en eventueel nog wat verse koriander.



Gestoofde ganzenbout met groenten

- voor 4 personen -

Elmar Gerekind, Restaurant Elmar, Amsterdam

4 ganzenbouten
 boter
 150 g spekblokjes
 ½ kleine koolraap
 ¼ knolselderij
 ½ winterwortel
 3 stelen bleekselderij
 olie
 1 witte ui gesnipperd
 3 appels in stukjes
 7 dl appelp cider
 gevogeltebouillon
 2 laurierbladeren
 ½ eetlepel tijm fijn gesneden
 ½ eetlepel rozemarijn fijn
 gesneden
 1 knoflookteen in plakjes
 gesneden
 peper en zout
 whisky indien gewenst
 zo nodig aardappelzetmeel

De ganzenbouten rustig in boter bakken voor een mooie egale kleur. Niet te heet bakken. Het spek uitbakken in een koekenpan. De koolraap, knolselderij, winterwortel en bleekselderij in dobbelsteentjes snijden (ca. 1,5 x 1,5 cm). In een grote pan de groenten samen met de gesnipperde ui en de kruiden kort aanbakken met wat olie voor een mooie kleur. Het uitgebakken spek en de ganzenbouten toevoegen en afblussen met cider. Zo nodig wat aanvullen met gevogeltebouillon. Kruiden en knoflook toevoegen. Op een laag vuur het geheel zachtjes stoven tot het vlees bijna van het bot valt. Dat kan wel een paar uur duren (de tijd hangt af van de bouten). Het beste is om af en toe even te voelen met mes of vork. Aan het eind van het stoven de appels in stukjes toevoegen en de laurier en takjes kruiden eruit halen. Dan voorzichtig de ganzenbouten uit het vocht halen. Het stoofvocht verder op smaak brengen met peper en zout (en eventueel een beetje whisky). Eventueel afbinden met wat aardappelzetmeel, maar oppassen dat het niet te glazig wordt. De groenten serveren naast de ganzenbouten en presenteren met de saus.



Ganzenborstfilet met concassé van groenten en jus van calvados

- voor 2 personen -

filet van jonge gans
citroensap
grote aardappel
knolselderij
appel
groene asperges
bloem
zout en peper
ganzenvet en klontje boter
calvados
paddenstoeltjes of truffel

Vity Veltman - Restaurant Minevitus, Weesp

De filet inwrijven met citroensap, paar minuten laten marineren.

Op de machine spaghetti draaien van de aardappel of deze eventueel in lange julienne snijden. De spaghetti frituren.

De knolselderij, appel en asperges in blokjes snijden van een kleine centimeter en blancheren. De filet afdrogen, zout en peper erop, door de bloem halen en goed afkloppen. De filet braden in ganzenvet met ietsje boter, tot hij een mooie kleur heeft. Blussen met calvados. De filet even aan beide kanten door de calvados halen, zodat een gebonden jus ontstaat. De jus apart houden. Vervolgens de filet 7-10 minuten garen in de oven op 170°C. De filet uit de oven halen en 5 minuten laten rusten; warm houden met aluminiumfolie erop.

De groente met een klontje boter en met zout en peper verwarmen.

Presentatie

De zij- en kopse kantjes van de filet bijsnijden, trancheren en diagonaal op het bord leggen. De groentconcassé op het bord verdelen. De gefrituurde aardappelspaghetti mooi tegen de filet aanleggen. Doe de jus erover. Serveren met gebakken kleine paddenstoeltjes of geschaafde truffel.



Informatie

Wilde gans is het hele jaar door te verkrijgen, vers of diepgevroren. Particulieren kunnen wilde gans verkrijgen bij een jager, bijvoorbeeld via de regionale Wildbeheereenheid. Wilde gans is ook verkrijgbaar bij een aantal poeliers en slaggers. Een overzicht van poeliers is te vinden op www.poelier.nl of www.nbpw.nl (Nederlandse Bond van Poeliers en Wildhandelaren). Vaak bieden poeliers en groothandel naast hele gans, borstfilets en bouten, ook producten aan zoals ganzenbiefstukjes of gehakt en verwerkte producten zoals gerookte borstfilet, rillette, paté, gekonfijte gans, stoofpot of goulash van wilde gans. Verkooppunten voor wilde gans zijn ook te vinden op www.wildkopen.com. Zoek op provincie en vleessoort (wilde gans).

Restaurants met wilde gans op de kaart in Noord-Holland

Amsterdam Restaurant New Dorrius, Nieuwendijk 60, www.newdorrius.nl

Amsterdam Restaurant Elmar, Van Woustraat 110, www.restaurantelmar.nl

Durgerdam De Oude Taveerne, Durgerdammerdijk 73, www.deoudetaveerne.nl

Holysloot Drink & Eetlokaal Het Schoolhuis, Dorpsstraat 38, www.schoolhuisholysloot.nl

Hoorn De Hoornse Kogge, Nieuwendam 2, www.dehoornsekogge.nl

Watergang Eetcafe 't Dijkhuis, Kanaaldijk 119, www.eetcafedijkhuis.nl

Weesp Restaurant Minevitus, Nieuwstad 32, www.minevitus.nl

Restaurants met veel ervaring met wilde gans

Akkrum Landgoed Restaurant De Oude Schouw, Oude Schouw 6, www.oudeschouw.nl

Cothen Proeverij De Pronckheer, Graaf van Lynden van Sandenburgweg 2, www.pronckheer.nl

Hoog Soeren Restaurant De Echopot, Amersfoortseweg 86, www.echopot.nl

Rotterdam Restaurant Eendracht, Eendrachtsweg 32a, www.restauranteeendracht.com

Poeliers, slagers en delicatessenzaken in Noord-Holland

Bij onderstaande adressen zijn (producten van) wilde gans verkrijgbaar:

Alkmaar Ackermann Wild & Gevogelte, Mient 8

Amsterdam De Pasteibakkerij, Hoendiepstraat 2, www.depasteibakkerij.nl

Amsterdam Poelier F Jonker, Maastraat 19

Amsterdam Wild Moa Pies, Van Ostadestraat 147, www.kiwisauce.nl

Beverwijk Domburgs Wildpaleis, Baanstraat 34D www.domburgswildpaleis.nl

Bloemendaal Poelier Wals, Bloemendaalseweg 48, www.walspoelier.nl

Haarlem Veluwse Poelier 't Haasje, Kieverparkweg 8 zw, www.poelierthaasje.nl

Haarlem Domburgs Wildpaleis, Amsterdamstraat 26, www.domburgswildpaleis.nl

Haarlem Domburgs Wildpaleis, Generaal Cronjestraat 111

Heemstede Peter van der Geest, Raadhuisstraat 94, www.petervandergeest.nl

Hilversum Driessen BV, Koningsstraat 99, www.driessenhilversum.nl

Hoogwoud Thaam Dam Poeliersbedrijf, Herenweg 95, www.thaamd.nl

Hoorn De Culinaire Slagerij, Kerkstraat 4, www.culinaireslagerij.nl

Oostzaan Ruig Wildhandel, Zuideinde 235, www.ruig.nl of www.webpoelier.nl

Overveen Van Leeuwen Vleesch, Bloemendaalseweg 230, www.vanleeuwenvleesch.nl

Purmerland Poelier/slagerij Tromp, Purmerland 32

Santpoort-Noord Poelier Van Ofwegen, Hoofdstraat 211, poeliersantpoort.nl

Schagen Zonnig Zuid, Gedempte Gracht 9, www.zonnig-zuid.nl

Volendam J & J Runderkamp Slagerij, Stationsstraat 5

Grossiers en horecagroothandel

Voor de horeca is wilde gans verkrijgbaar via jagers, poeliers, de wildgroothandel en de groothandel voor de horeca (Sligro, Hanos). Hieronder enkele wildhandels die wilde gans leveren.

Alkmaar Ruig Sligro Alkmaar, Laanenderweg 9R

Amsterdam Hanos, Spaklerweg 51-55, www.hanos.nl

Amsterdam Pieter van Meel Groothandel Wild & Gevogelte, Jan van Galenstraat 4

Amsterdam Ruig Sligro Amsterdam, Van der Madeweg 39

Apeldoorn Hanos, Stadhoudersmolenweg 41, www.hanos.nl

Best De Klomp, Zoetermeer Wild & Gevogelte Groep, www.wggroep.nl

Bunnik Driessen Food, Rumpsterweg 17, www.driessenfood.nl

Goor Cuno Moormann, Wheeweg 35, www.moormann.nl

Haarlem Ruig Sligro Haarlem, Jan van Krimpenweg 1

Harreveld Wolters Poelier, Rector Hulshofstraat 3a, www.wolterspoelier.nl

Kollumerzwaag Van der Wal, Triemsterlaan 60

Middenmeer Poeliersbedrijf van der Laan, Agriport 171

Nuenen Poelier Tijssen, Gulberg 13, www.poeliertijssen.nl

Oostzaan Ruig Wildhandel, Zuideinde 235, www.ruig.nl

Rotterdam Wildhandel Treuren, Jonker Fransstraat 61, www.wildhandel.nl

Stompwijk Scheria Versdienst, Stompwijkseweg 66, www.scheria.nl

Zevenhuizen Veldhoven kipproducten, Vollefoppenweg 65b, www.veldhovenkipproducten.nl

Websites

Op een aantal websites zijn recepten te vinden voor wilde gans:

www.poelier.nl

www.wildplaza.com

www.vlees-wild.startpagina.nl

www.nbpw.nl

www.knjv.nl

www.streekrestaurants.nl/streekrecepten





Wilde gans op het bord. Dat komt steeds vaker voor. Toch weten veel mensen nog niet hoe wilde gans smaakt en hoe je wilde gans kan bereiden. Ook in de horeca is wilde gans een buitenbeentje.

Het aantal wilde ganzen in Nederland is de laatste jaren enorm toegenomen, vooral de ganzen die hier broeden. Ze veroorzaken aanzienlijke schade en overlast in landbouw en natuur en vormen een gevaar voor de vliegveiligheid. De overheid heeft dan ook maatregelen genomen. Bij verjaging mogen enkele ganzen worden geschoten en 's zomers is aantalsregulatie mogelijk, beide onder strikte voorwaarden en met ontheffing van de provincie. De jagers kunnen de ganzen niet altijd kwijt en dan worden ze weggegooid. Dat is pure verspilling van voedsel. Bovendien is vlees van wilde ganzen een soort 'scharrelvlees': puur natuur, mager en heel exquise.

Wilde gans heeft een eigen unieke smaak en past goed in zomerse en winterse gerechten. Voor horeca en thuishokks hebben chef-koks nieuwe recepten met wilde gans gemaakt. We dagen u uit deze op tafel te zetten.

