

HARALD RÜSSEL

# WILD

130 inspirerende recepten voor  
wild en gevogelte

Met teksten van Ingo Swoboda  
en foto's van Jörg Lehmann



**9 DE WEG NAAR KOKEN**

**13 DE WEG NAAR BUITEN**

**17 LESSEN IN WILD**

**18 DE JACHT**

26 Zwartwild

27 Roodwild

28 Reewild

29 Haas

30 Vederwild

32 De juiste behandeling van geschoten wild

34 Reerug uitbenen

38 Reebout uitbenen

40 Fazant uitsnijden

<b>45</b>	<b>KOOKSCHOOL</b>	<b>169</b>	<b>BIJGERECHTEN</b>
		170	Voor in de soep
<b>46</b>	<b>BASISTECHNIEKEN IN DE WILDKEUKEN</b>	172	Salades
		177	Groenten
<b>49</b>	<b>WILDKRUIDEN</b>	184	Gesauteerde gerechten
		187	Aardappelen
<b>51</b>	<b>BASISRECEPTEN</b>	188	Knoedels
51	Wildbouillon	190	Purees
53	Dubbel geklaarde wildbouillon	193	Rijst, granen en peulvruchten
55	Bruine wildfond	198	Meelspijzen
57	Rüssels rodewijnsaus	199	Compotes
58	Sauzen	202	Garneringen
69	Wildfarce	204	Panades en farces
71	Terrine van ree		
73	Zelfgemaakte worst van wild		
<b>75</b>	<b>SOEPEN</b>	<b>202</b>	<b>ALFABETISCHE LIJST VAN RECEPTEN</b>
<b>87</b>	<b>GERECHTEN VAN WILD ZWIJN</b>	<b>212</b>	<b>THEMATISCHE LIJST VAN RECEPTEN</b>
<b>101</b>	<b>GERECHTEN VAN HERT</b>		
<b>117</b>	<b>GERECHTEN VAN REE</b>	<b>218</b>	<b>LIJST VAN INGREDIËNTEN, BEREIDINGSWIJZEN EN KEUKENGEREI</b>
<b>133</b>	<b>GERECHTEN VAN HAAS</b>	<b>228</b>	<b>ZAAKREGISTER</b>
<b>145</b>	<b>GERECHTEN VAN VEDERWILD</b>	<b>231</b>	<b>DANKBETUIGING</b>



# GOED GESCHOTEN!

De vraag of een kok in een multimediale samenleving nog boeken moet schrijven, heeft mij lang beziggehouden. Het antwoord, waar ik goed over heb nagedacht, hebt u nu in handen. Ja, hij moet boeken schrijven. Kookboeken natuurlijk, want koken is zijn stiel. En die boeken moeten nauwkeurig uitdrukken en weerspiegelen wat er 'achter de kachel' gebeurt: de samensmelting van ideeën met vakmanschap. Op een manier die voor iedereen begrijpelijk is. Zonder er van alles bij te halen. Dus zonder over kunst of filosofie te beginnen. Het gaat er simpelweg om duidelijk te maken hoe een idee kan worden omgezet in iets wat maakbaar is en de toets van de kritiek kan doorstaan. Wat in het gunstigste geval verbazing wekt en, liever nog, opgetogen reacties losmaakt. Goed gekookt, goed gegeten! Om aan deze eis te voldoen moet de kok er plezier aan beleven creatief te werk te gaan. Wie koken als een noodzakelijk kwaad ziet, omdat de honger nu eenmaal gestild moet worden, zal

in de keuken niets bereiken. Zonder passie lukt er niets in potten en pannen. Voor de verfijnde keuken geldt dat evengoed als voor de alledaagse maaltijd. Koken verbindt, in de gedachte dat goed eten een voorwaarde is voor goed leven. Daarom moeten koks boeken schrijven. Een kookboek als dit, waarin recepten staan die ik u van harte aanbeveel, omdat ze van een doordeweekse dag een feestdag kunnen maken, in culinaire zin. Als u een van mijn gerechten hebt gemaakt en uw gasten ervan gesmuld hebben, heeft dit boek zijn doel bereikt. Veel plezier met *Wild*, bereid u voor op veel spannende smaakcombinaties en ontdek hoe heerlijk koken kan zijn!





# DE WEG NAAR KOKEN

De liefde voor het koken is me niet met de paplepel ingegeven, hoewel dat bij de zoon van een herbergier gemakkelijk had gekund. Van jongs af aan had ik een passie voor drummen.

Elke vrije minuut zat ik achter het drumstel en wachtte ik op de ontdekking van mijn ritmisch talent, dat mij in de grote concertzalen van de wereld zou brengen. Maar die ontdekking bleef uit. Een stage in een restaurant kwam wel op mijn pad. Daar ontdekte ik een andere passie die mij nooit meer los zou laten. Ik kreeg zin culinaire ontdekkingen te doen. Het plezier in mijn eigen creativiteit kon maar één ding betekenen: ik wilde kok worden.

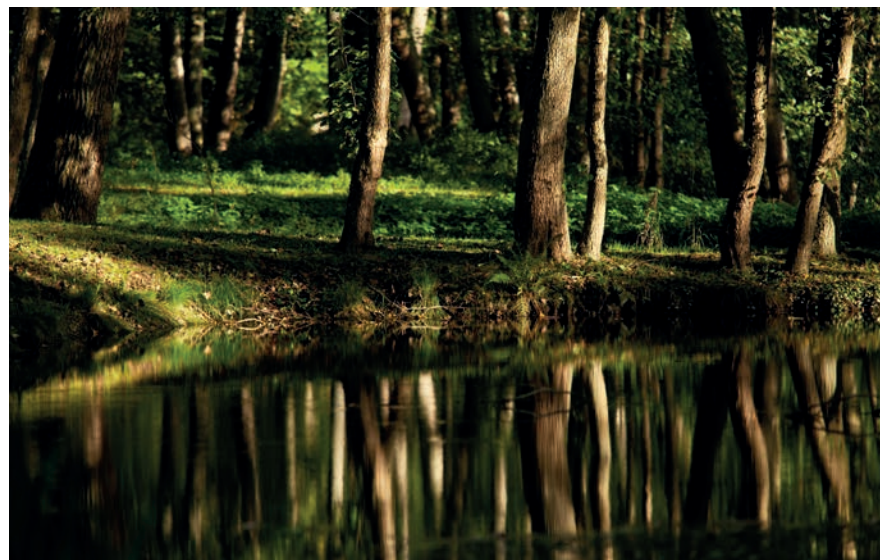
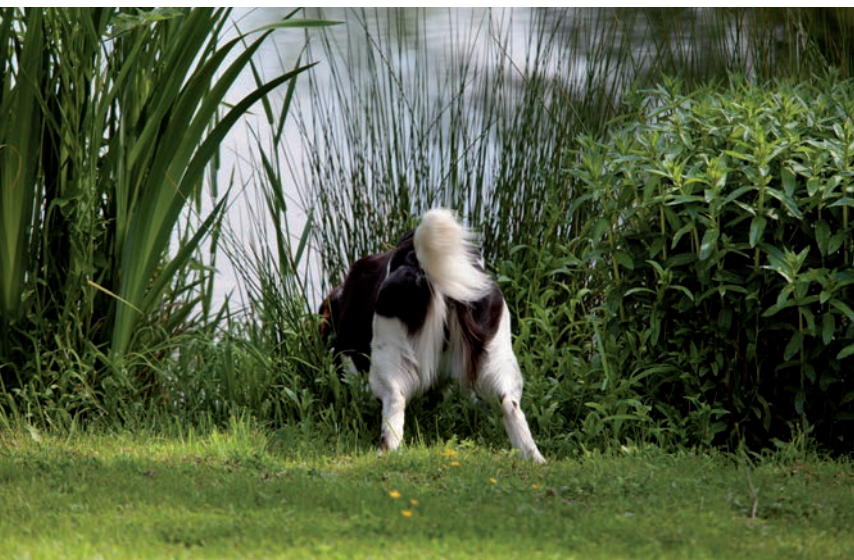
Na mijn vakopleiding in het romantische hotel Burgkeller in Meissen ging ik naar Aken, waar ik de kans kreeg als aankomend kok in *La Bécasse* te werken. De chef-kok was Christof Lang, een groot leermeester, die mij stap voor stap zijn passie voor de klassieke Franse keuken bijbracht en mij zelfvertrouwen gaf. De euforie die Christof Lang beleefde als het om de Franse keuken ging, was niet alleen overtuigend en aanstekelijk, maar deed mij er ook naar verlangen enige tijd in het land van de haute cuisine te werken. Voor een jonge kok met weinig ervaring was dit een gewaagde onderneming, want Franse toprestaurants zaten in die tijd bepaald niet te wachten op een Duitse hulp achter de kachel. In die jaren werd het verschil met de Duitse gastronomische keuken te groot geacht. Volgens de Fransen stond die nog in de kinderschoenen.

Toch waagde ik de sprong: ik ging naar Frankrijk. Ik belandde in Antibes. In het vermaarde restaurant *La Bonne Auberge* van Jo en Philippe Rostang leerde ik de strakke organisatie in een Franse keuken kennen en maakte ik bovendien mee wat het betekent om met elk bord dat de keuken verlaat te laten zien dat die drie Michelinsterren terecht zijn.

Met een lach en een traan keerde ik terug van de lieflijke Côte d'Azur. Ik ging rechtstreeks naar Grevenbroich aan de Nederrijn. Een groter contrast met *La Bonne Auberge* was niet denkbaar, maar de overgang verliep soepel. Bij Dieter Kaufmann kon ik alles inbrengen wat ik in Frankrijk had geleerd. In zijn restaurant *Zur Traube* werd gekookt volgens de richtlijnen van de klassieke haute cuisine. Daarmee werd het voor mij gemakkelijker weer met Duitse koks te werken. Ik profiteerde van de ervaring die ik bij Jo en Philippe Rostang had opgedaan en wist mijn kookstijl, die een duidelijk Frans stempel droeg, steeds verder te verfijnen.

Om mijn ervaring te verbreden ging ik van Grevenbroich naar Wertheim-Bettingen, naar de *Schweizer Stuben*. Hier stond Dieter Müller als chef-kok achter de kachel, een geduldige en vriendelijke man uit Baden, die zijn ideeën rustig en weloverwogen uitvoerde en met zijn creaties de *Schweizer Stuben* tot een van de beste restaurants van het land had gemaakt. Müllers keuken werd in de jaren tachtig als de kweekvijver voor koks met ambitie beschouwd. Voor mij kreeg de tijd in Wertheim-Bettingen nog een heel andere betekenis, die mijn leven totaal zou veranderen. In de *Schweizer Stuben* leerde ik de jonge sommelier Ruth Weis kennen, die van een beroemd wijngoed aan de middenloop van de Moezel kwam en mijn passie voor de gastronomie deelde. Samen droomden we van een restaurantje op het platteland, een gastvrij huis met een paar hotelkamers helemaal naar onze smaak ingericht en een keuken waarin ik mijn ideeën kon verwezenlijken onder eigen verantwoordelijkheid. Na een tussenstation in Grevenbroich begon onze droom in 1992 vaste vorm te krijgen. Vlak bij Ruths geboortehuis konden wij de oude *Roberts-mühle* kopen en de voormalige uitspanning werd na een kostbare bodemsanering ons *Landhaus St. Urban*.







## BRUINE WILDFOND (voor 1 liter)

Deze saus, die ook wel *grandjus* wordt genoemd, dient als basis voor allerlei gerechten. Een fond moet ambachtelijk bereid zijn, want het verschil tussen een sausblokje en een zelfgemaakte basissaus is immens. Let er bij de bereiding op dat de ingrediënten niet te sterk gebruind worden, want dan komen er bittere stoffen vrij.

1,5 kg botten van haarwild (ree, hert enz.)
50 ml raapolie of andere plantaardige olie
100 gr wortel
120 gr bleekselderij
¼ stengel prei
120 gr uien
1 teentje knoflook
1 takje tijm
1-2 eetl. tomatenpuree
250 ml droge rode wijn (bij voorkeur spätburgunder of pinot noir)
2-3 l wildbouillon (afhankelijk van de grootte van de pot; recept op pag. 51) of koud water
2 kruidnagels
5 jeneverbessen
1 theel. korianderzaad
15 peperkorrels
5 pimentkorrels
1 mespunt zeezout
1 blaadje laurier
1 takje rozemarijn

**1** Hak de botten in stukken ter grootte van een walnoot. Verhit de olie in een grote pan en braad de botten aan tot ze goudbruin en knapperig zijn. Schrap de wortels en maak de selderij en de prei schoon. Pel de uien en het teentje knoflook. Snijd al deze ingrediënten in blokken van 1,5 cm. Voeg ze met het takje tijm toe aan de botten en bak ze mee.

**2** Voeg de tomatenpuree toe en roer alles om. Bak het mengsel nog even. Blus af met rode wijn. Giet er zoveel bouillon of koud water bij dat de botten onder komen te staan. Wrijf de specerijen fijn in de vijzel en voeg ze toe met het zout en het verkruidde blaadje laurier. Kook alles 1,5 uur zachtjes door. Leg op het laatst het takje rozemarijn in de pan.

**3** Giet de saus door een fijne zeef en laat hem afkoelen. Schep de laag vet die zich heeft gevormd met een schuimspaan weg. Gebruik de saus voor de gerechten waarvoor u hem nodig hebt. U kunt hem ook inkoken tot een derde van het vocht is verdampt.

TIP: bouillons en fonds kunt u ook maken om een voorraad aan te leggen. Bewaar ze in gesteriliseerde glazen potten, sous-vide (in een gevacumeerde zak) of in plastic bakken in de diepvries. Bij het koken hebt u er veel gemak en plezier van.





# ROSÉ GEBRADEN BOUT VAN WILD ZWIJN

**TIP: geef er aardappelknoedels (zie pag. 189) en jus van abrikozen en mosterdzaad (zie pag. 58) bij.**

BOUT VAN WILD ZWIJN: 1 bout (2-2,5 kg) | 2 uien | 1 wortel | 80 gr knolselderij | 4 eetl. plantaardige olie | 2 eetl. tomatenpuree | 200 ml rode wijn (bij voorkeur spätburgunder) | 2 stuks steranijs | 3 pimentkorrels | 20 peperkorrels (bij voorkeur kaveri\*) | 1 Tasmaanse peperkorrel | 3 jeneverbessen | ½ theel. korianderzaad | 2 kardemompeulen | 20 ml raapolie | 30 ml zonnebloemolie | 2 takjes tijm | 1 takje rozemarijn | 2 teentjes knoflook | grof zeezout

Verwijder de dunne, zilverkleurige huid van de bout. De bout wordt beschermd door vel en zenen, die voor het braden verwijderd moeten worden, zodat de bout zich niet samentrekt en het aroma van de kruiden in het vlees kan trekken. Pel de uien, schrap de wortel en schil de knolselderij. Snijd ze in blokjes van ongeveer 5 mm.

Verhit de olie in een grote braadpan of braadslee en bak de blokjes ui, wortel en selderij goudbruin. Schep ze om met de tomatenpuree. Blus ze af met de rode wijn en laat het mengsel iets inkoken. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Wrijf de specerijen met het zeezout fijn in de vijzel. Bestrijk de bout rondom met een in raapolie gedoopt kwastje en wrijf hem in met het mengsel van specerijen en zout.

Braad de bout rondom aan in zonnebloemolie. Leg de aangebraden bout op de gesmoorde groenten. Voeg de tijm, de rozemarijn en de geplette teentjes knoflook toe. Zet de braadpan of braadslee in de oven en braad de bout 1-1,5 uur. Bestrijk de bout af en toe met een in plantaardige olie gedoopt kwastje, zodat hij een mooi korstje krijgt. Bepaal met een vleesthermometer de temperatuur in de kern – die moet 59-60 °C zijn. Haal de gebraden bout uit de oven en laat hem ongeveer 15 minuten rusten op een warme plaats (zie pag. 46).

TIP: u kunt de bout ook sous-vide bereiden (zie pag. 47 en 33). Stop de bout met 2 takjes rozemarijn, 1 theel. rieslingmosterd, ½ theel. zout, 1 mespunt anijs, ½ theel. gekneusde peper, 1 eetl. olijfolie en 1 theel. bruine wildfond (zie pag. 55) in een vacumeerzak. Vacumeer de zak, bijvoorbeeld met een LaVA (Landig). Gaar de bout sous-vide, in bij voorkeur een La-Vide (Landig). Stel de temperatuur in op 82 °C en reken ongeveer 25 minuten per 300 gram vlees. Op deze manier wordt het vlees heerlijk zacht, sappig en geurig.

\* Kaveri is peper uit India, genoemd naar een rivier.