

Voor mijn grootvaders, Maxime en Roger.

Voor mijn vader.

En voor mijn vriend Jacques, jager in hart en ziel,  
helaas te vroeg heengegaan.



**BRUNO DOUCET**

<b>W</b>	<b>I</b>	<b>L</b>	<b>D</b>
----------	----------	----------	----------

**85 RECEPTEN EN ALLE TECHNIEKEN  
DIE JE NODIG HEBT VOOR DE BEREIDING**

Fotograaf

**Louis Laurent Grandadam**

Redacteur geschiedenis van de jacht en afbeeldingen

**Chae Rin Vincent**

Stylist

**Nathalie Nannini**

Voorwoord

**Guy Krenzer**

**TERRA**

---

# CLAUDE DOUCET

---

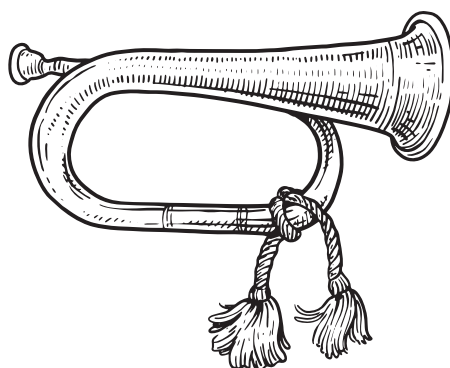
## VOORWOORD

Opgroeiend in een boerenfamilie mocht ik als 10- of 12-jarige voor het eerst met mijn vader mee op jacht. De jacht, dat was zijn enige tijdverdrijf. Zondagochtend vroeg om 9 uur, na het dagelijkse werk op de boerderij, gingen we het veld in en ik verbaasde me dat er zoveel wild voor mijn voeten wegschoot of opvloog. In die tijd was er heel wat kleinwild. Na een uur of twee was de weitas goed gevuld en keerden we terug om het ter verwerking af te geven. Na een goede lunch bereid door mijn moeder (altijd overvloedig en lekker), gingen we 's middags weer op pad met hetzelfde enthousiasme omdat we zeker weer veel zouden zien. Nadien keek ik ongeduldig uit naar de zondagen om te kunnen jagen. Vanaf dat moment wilde ik echt gaan jagen en deze passie duurde meer dan 50 jaar.

Later, als volwassene, kreeg ik de kans om deel te nemen aan de jacht op grootwild, en ook daar heb ik geweldige herinneringen aan. 's Ochtends, na een goed ontbijt (kalfskop, haringfilets...) en nadat we de orders en veiligheidsinstructies (verdeling van de posten) van de jagermeester hadden ontvangen, bemanden we de uitkijkposten en wachtten we op het naderen van het wild, opgejaagd door de drijvers. Soms een beetje teleurgesteld als we niets gezien hadden, maar dat zijn de risico's van de jacht en dat maakt het plezier er niet minder om.

Aan het einde van de dag en na het verdelen van het wild, bevonden we ons steevast in goed gezelschap met vrienden in een warme sfeer. Ik ben heel blij dat ik deze vrijetijdsbesteding heb doorgegeven aan mijn zoon die dit ook bijzonder waardeert.





## 5. De parforcejacht

Deze methode bestaat uit het opsporen, het achtervolgen en het samendrijven van het wild met honden en jagers te voet of te paard, die de jacht begeleiden met het geschal van de jachthorns en hun geschreeuw. De hoofdrolspelers zijn de honden die, dankzij hun reukvermogen en hun roofdiereninstinct, het wild achtervolgen totdat het dier uitgeput is en zich gewonnen geeft. Vuurwapens zijn voor dit type jacht niet geschikt.

### We onderscheiden verschillende soorten lange jachten

Van oudsher wordt de lange jacht beoefend te paard en te voet, met een meute van 10 tot 30 grote honden, genaamd de *créancés*, dat wil zeggen gespecialiseerd om het spoor te volgen van een bepaald dier, het edelhert, de ree, het wilde zwijn, het damhert of de vos. Deze manier van jagen is sterk geritualiseerd.

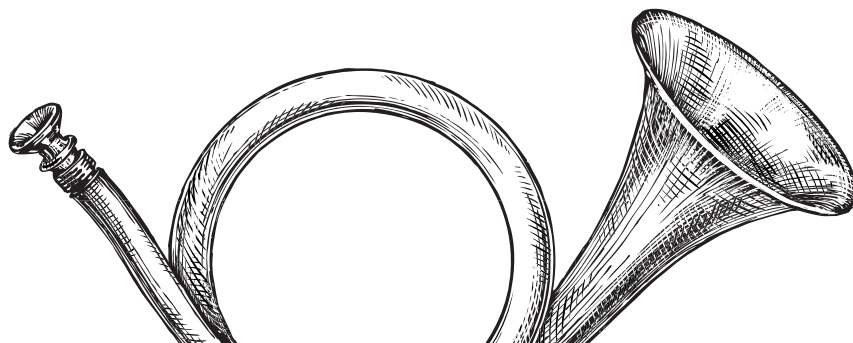
Elk jachtgezelschap, samengesteld uit leden (insigne, vest, speld, al naar hun financiële inbreng), wordt geleid door een jachtmeester geassisteerd door pikeurs (knechten te paard die de meute leiden en het dier achtervolgen) en hondenknechten.

De verschillende gezelschappen onderscheiden zich van elkaar door de kleur en de versierselen van hun vesten en door een eigen dasspeld.

Het verloop van een parforcejacht wordt gekenmerkt door hoorngeschal dat elke fase aangeeft, van het begin met de reveille die de voorhoede markeert met de speurhonden, aangeliend door een hondenknecht, tot aan de kill, het deel van de buit dat voor de honden is, voorafgegaan door de halali die de capitulatie van het dier aankondigt voordat het wordt gedood.

Tijdens de kleine parforcejacht wordt gejaagd op de haas, het wilde konijn en de vos en die jacht voltrekt zich te voet met een meute van 6 middelgrote honden. Dit type jacht vereist veel ervaring en fysiek uithoudingsvermogen.

De ondergrondse jacht beoogt het buitmaken van een das in zijn burcht, of een vos of beverrat in zijn hol nadat de honden de locatie hebben opgespoord. Vanaf dat moment legt de jager het oor op de grond teneinde de achtervolging te kunnen volgen. Als de honden erin slagen het dier in het nauw te drijven, graven de jagers het hol uit om het dier te overmeesteren. In Nederland wordt dat de jacht met *schep en stok* genoemd.









---

# WILDE EENDEN

Er bestaan veel soorten wilde eenden. In dit boek zijn we vooral geïnteresseerd in enkele oppervlakte-eenden, ook bekend als grondeenden, die, in tegenstelling tot duikeenden, voedsel zoeken aan het wateroppervlak of vlak daaronder. Soms kantelen ze hun lichaam verticaal met de staart en de poten in de lucht, om het water of de modder met hun snavel te onderzoeken.

## OVER HET GESLACHT EN DE LEEFTIJD

Binnen de familie van eenden wordt het vrouwtje gewoon eend genoemd, de kuikens heten "pullen" en de jonge eend "pijlkje". Het mannetje heet een woerd.

## GELUID

De eend kwaakt of snatert.

## JACHTSEIZOEN

Van eind augustus (half september voor de krakeend) tot eind januari, afhankelijk van de regio en het jaar.

## JACHTMETHODES

Jacht voor de voet, met of zonder hond.

Jacht met een geposte rij schutters.

Jacht vanaf een vaste plek, hutjacht of huttenjacht, vanuit een eendenput of schans.

Loerjacht (bij het naderen) met levende of kunstmatige lokvogels.

## VERWERKING

Omdat het steviger, smaakvoller en minder vet is dan dat van de tamme eend, moet het vlees van wilde soorten regelmatig bedruipt worden tijdens de bereiding. De borstfilets en boutjes van de jonge eenden hebben de beste kwaliteit en moeten rosé gebraden worden. Oudere exemplaren kunnen het beste worden gestoofd, in saus gegaard of in ragout verwerkt. Om een onaangename bijmaak te voorkomen, is verwijdering van de talgklieren die aan beide kanten van de stuit zitten, noodzakelijk.

De wilde eend is kleiner dan zijn gedomesticeerde verwant, vandaar dat men voor de portionering uit moet gaan van één wilde eend voor twee personen, ook al omdat hij bij de bereiding wat volume verliest.



---

# DE WILDE EEND

De meest bekende en meest voorkomende soort wilde eend en de voorvader van veel gedomesticeerde rassen.

## CLASSIFICATIE

---

Orde: *Anseriformes*  
Familie: *Anatidae*  
Geslacht: *Anas*  
Soort: *Platyrhynchos*

## GELUID

---

Het vrouwtje kwaakt erg luidruchtig, vooral als ze haar kuikens aanroept. Tijdens de paartijd maakt de woerd knorrende, maar ook fluitende geluiden.

## KENMERKEN

---

De wilde eend is 50 tot 80 cm lang, relatief kort, met een gemiddeld gewicht van 700 g tot 1,4 kg. Tijdens de paartijd onderscheidt het mannetje zich van het vrouwtje door een iriserende donkergroene kop en nek, afgescheiden van het lichaam door een dunne witte kraag. Zijn snavel is geelgroen, de borst is bedekt met een roodbruin verenkleed, terwijl de flanken grijs-wit zijn. Als de zomer nadert, ruien de mannetjes om hun eclipskleed aan te nemen, bruin-beige zoals dat van vrouwtjes en juvenielen. Zo'n twee maanden daarna heeft hij weer zijn prachtkleed met gekrulde staartveren.

Het vrouwtje heeft een geeloranje snavel en haar verenkleed is gespikkeld met donkerbruine en vaalgele vlekken. De poten zijn bij beide seksen oranje-rood.

## LEEFGEBIED

---

De wilde eend is niet kieskeurig bij de keuze van zijn habitat, mits hij voedsel vindt en een plek om te schuilen. Deze vogelsoort, die leeft op het water, komt op het land om te nestelen en te rusten, houdt van wetlands, kalm stromende rivieren, meren, zoet- of zoutwatermoerassen, vijvers, estuaria en kustinhammen. Ook in bergachtig gebied, tot 2.000 m hoogte, kan hij nestelen.

## GEDRAG

---

De wilde eend doet zijn naam geen eer aan, hij is de meest "tamme" van alle eendensoorten. Mensen boezemen hem nauwelijks vrees in, hetgeen zijn aanwezigheid in stedelijke omgevingen aantoon. Buiten de broedtijd is de wilde eend een sociale vogel. Grote groepen verzamelen zich op de waterplassen om zich, rustig dobberend, te wijden aan hun toilet. 's Nachts foerageert deze alleseter. Zijn veelzijdige menu bestaat uit zaden, grassen, wormen, kleine visjes, kikkers en insecten. Voor de jonge eendjes is eiwitrijk voedsel van levensbelang.

Als grondeleend zoekt de wilde eend zijn voedsel aan het wateroppervlak of in ondiep water. Hij filtert het bezinksel door de lamellen van zijn snavel die als een zeef fungeren waarbij de voedseldeeltjes worden vastgehouden. Hij waagt zich ook wel in weilanden en akkers op zoek naar zaden van graan.

Al in september, lang voor de eigenlijke paartijd, beginnen de eerste hofmakerijen van deze trekvogels in hun overwinteringsgebieden. Ze gaan hier de hele winter mee door en intensiveren het in januari. Tijdens dit uiterlijk vertoon dat plaatsvindt in het water, zwemt het mannetje met uitgestoken nek rond het vrouwtje om vervolgens zijn kop achterover te werpen. Dan heft hij zich met gezwollen borstkas op uit het water en maakt een sissend geluid. Uiteindelijk zwemt de woerd alle kanten op met zijn kop net boven het wateroppervlak en de kopveren rechtovereind. Na dit verfijnde voorspel vindt de paring plaats in het water.

Tussen februari en juli legt het vrouwtje 8 tot 12 eieren in een nest op de grond, verborgen in de vegetatie of in de holte van een boom en in de buurt van een waterplas. Het nest bestaat uit grassen, riet, bladeren en donsveertjes. Wanneer het vrouwtje het nest verlaat om te foerageren, bedekt ze de eieren met donsveren. De eieren komen uit na een broedtijd van 28 dagen. De kuikens wordt snel geleerd om te zwemmen en zich te voeden totdat ze oud genoeg zijn om te vliegen.

Ondanks zijn stevige postuur kan de wilde eend hard vliegen, met uitgestoken kop en nek kan hij met korte vleugelslagen 80 km/h halen.

Standvogels broeden steeds vaker met andere soorten, vooral met gedomesticeerde exemplaren, hetgeen kan leiden tot genetische vervuiling. De wilde eenden worden hierdoor zwaarder, wat ze minder gevoelig maakt voor kou, maar ook minder capabel om te vliegen.

#### **GEOGRAFISCHE VERSPREIDING**

De wilde eend is meest voorkomende watervogel in West-Europa. De trek vindt in Europa plaats van noord naar zuid en in november-december arriveren ze in Frankrijk. De eenden overwinteren van september tot eind februari en verzamelen zich in vochtige gebieden met concentraties in de Camargue, in de Elzas, op de loop van de Rijn, in de moerassen van de Dombes, de vijvers van de Moezel en Brenne, de monding van de Loire, de vallei van de Ain, de Atlantische kust en enkele plaatsen in het Centraal Massief en het zuidoosten van de Alpen.

Overwinterende populaties keren van eind februari tot half mei terug naar hun broedgebied, terwijl sommige niet-migrerende eenden zich vestigen in wetlands in het hele land. Zeer talrijke broedvogel in Nederland, ook wintergast in grote aantallen.







# GEBRADEN WILDE EEND MET VIJGEN EN GEKONFIJTE SJALOTTEN

✦ Voor 2 personen

2 sjalotten  
1 eetlepel ganzenvet  
1 wilde eend, geplukt, uitgehaald,  
geschroeid en opgebonden  
1 eetlepel arachideolie  
2 mooie takjes tijm  
1 laurierblad  
1 teen knoflook ongepeld  
4 vijgen  
30 g honing  
10 korrels zwarte peper  
20 cl volle rode wijn  
20 cl eendenfond (zie recept op blz. 341)  
Zout, peper

Snijd de boutjes van de eend af.

Giet de arachideolie in een sauteerpan en bak de boutjes mooi bruin. Voeg de romp van de eend gekruid met zout en peper, het takje tijm, het laurierblad en het geplette teentje knoflook toe. Doe er een klontje boter bij en bruin de eend aan alle kanten onder voortdurend besprenkelen.

Zet de pan vervolgens 6 tot 8 minuten in de oven op 180° C.

Haal de eend uit de pan als hij de gewenste gaarheid heeft en laat de boutjes nog even op laag vuur doorsuddereren. Blus af met 10 cl water om de vleessappen los te weken en zet aan de kant

Kook ondertussen de vijgen in de rode wijn.

Maak op elke vijg een kruiselingse insnijding, leg ze in een pan met honing en de geplette zwarte peperkorrels. Laat de honing lichtjes karameliseren en blus vervolgens af met de rode wijn. Breng dit aan de kook en laat het nog tien minuten doorkoken in de oven op 180° C.

Verwijder de vijgen. Reduceer de gekookte rode wijn tot driekwart. Roer de fond erdoor, breng weer aan de kook en breng zo nodig verder op smaak. Doe de eendenbouten in deze saus, voeg het gedeglaceerde kookvocht toe en laat het geheel koken om de boutjes af te garen. Breng zo nodig verder op smaak.

Snijd de twee borstfilets los van de romp. Leg op elk bord een filet en een boutje, twee vijgen per persoon, de sjalotten in tweeën gesneden (zie recept, pagina 349), nappeer met de rode wijnsaus waarin de vijgen zijn gekookt. Serveer er apart wat gebakken eekhoorntjesbrood of andoornknolletjes bij.

Eet smakelijk.



# PATÉ EN CROÛTE VAN ZOMERTALING MET GANZENLEVER EN EEKHOORNTJES- BROOD

Het vlees van de taling is delicaat en geraffineerd. Voor dit recept zijn 3 à 4 zomertalingen nodig.

600 g talingvlees (boutjes en borsten, levers en harten) in dobbelsteentjes van 5 mm gesneden  
300 g kalfsbout in dobbelsteentjes van 5 mm gesneden  
300 g gevogeltevlees (kippenborst) in dobbelsteentjes van 5 mm gesneden  
400 g ganzenlever in dobbelsteentjes van 1 cm gebakken  
25 g tafelzout  
3 g witte peper uit de molen  
2 g piment d'Espelette  
1 cl rode port  
1 cl cognac  
200 g met ganzenvet gekonfijte sjalotten (zie recept op blz. 349)  
60 g eiwit  
2 eieren en 1 mespuntje zout

## Eekhoortjesbrood

5 stuks eekhoortjesbrood (ongeveer 500 g)  
20 g olijfolie  
1 sjalot  
2 tenen knoflook  
40 g verse boter  
Zout en peper

## Deeg voor de paté

250 g bloem  
150 g boter  
3 g zout  
5 g kristalsuiker  
4 cl water  
1 ei

## De dag ervoor

Snijd al het vlees fijn. Voeg peper en zout toe, alsmede de gekonfijte sjalotten. Meng goed met de hand of met de handmixer (maar wees voorzichtig om de vezels van het vlees niet stuk te maken). Leg het mengsel in een schaal, dek met vershoudfolie af direct op de substantie en laat 24 uur marinieren.

## Eekhoortjesbrood

Verwijder het aardse deel van 4 van de 5 paddenstoelen (bewaar de mooiste voor het bakken). Maak ze schoon met een kleine vochtige spons en snijd ze vervolgens in blokjes van 1 cm. Giet de olijfolie in een goed verhitte pan, laat de paddenstoelen gedurende 1 tot 2 minuten lichtjes kleuren. Laat uitlekken in een vergiet en zet ze weg. Snijd de sjalot erg fijn, hak een teentje knoflook (eventueel zonder velletje). Zweet dit aan met de verse boter, voeg de blokjes gesneden eekhoortjesbrood toe, breng op smaak en verwarm tot het vocht van de paddenstoelen volledig is verdampt. Breng het over in een kom, laat afkoelen, voeg zo nodig peper en zout toe. Bewaar in de koelkast.

Maak de overgebleven paddenstoel op dezelfde manier schoon als de andere. Doe hem met een scheutje olijfolie in een hete koekenpan met anti-aanbaklaag, bestrooi met mespuntje zout en voeg een teen geplette ongepelde knoflook toe. Doe er een klontje boter bij als het kleurt en bak het in 1 minuut af door het te bedruipen met boter en knoflook. Zet weg en bewaar.

.../...