

De smaak van wild
inspirerende creaties



Avontuurlijke gerechten

Wanneer de bladeren goud en rood kleuren en de avonden koeler worden, breekt het seizoen van het wild weer aan. Rijke, diepe en aardse smaken, soms krachtig dan weer meer verfijnd. Het seizoen bij uitstek voor de fijnproevers onder ons. Ook nu zijn we op zoek gegaan naar het allerbeste wild voor jou.

Maar we pakken het ook net iets anders aan, we willen jou inspireren, ideeën geven, smaken laten kennen die je tot nu onbekend waren. En we

denken ook aan het gemak, foodcost en snelheid, kortom alles om een mooi gebalanceerd menu uit te werken.

We hebben daarom een aantal smaakmakers uitgewerkt telkens met een handige shopping list erbij en ook af en toe nog een extra 'touch' van de chef die je aan de gerechten kan toevoegen. Heerlijke seizoensgebonden klassieke of net weer vernieuwende creaties met producten die je bij ons kan bestellen.

Fazantpaté

met chips van appel

Croutons

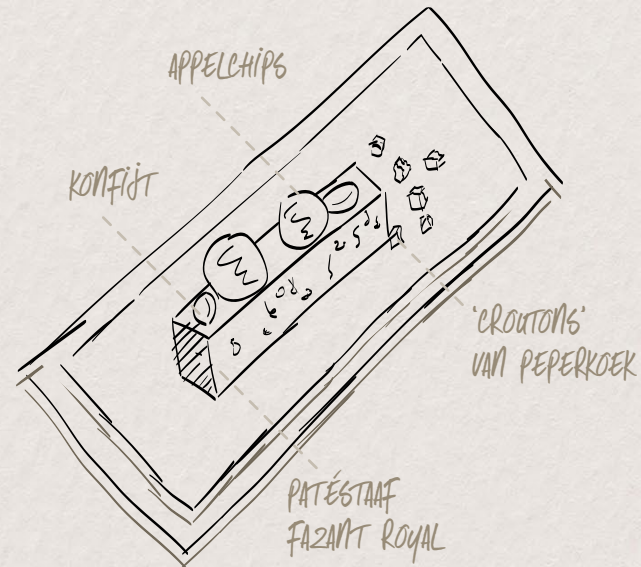
Snijd de peperkoek in kleine blokjes van 1cm. Verhit een beetje boter of neutrale olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de blokjes krokant en laat uitlekken op een keukenpapier.

Chips van appel

Snij met een mandoline flinterdunne schijfjes en bestrijk ze met suikersiroop. Leg op een bakplaat en laat drogen in een oven van 100°C.

Dresseren

Snij de paté van fazant in een mooie lange rechthoek of plakjes. Leg in het midden van het bord, plaats enkele quenelles van de appel-peer konfijt op en rond de paté. Werk verder af met de croutons en appelchips.



Shoppinglijst

9792	Konfijt appel-peer
8288	Paté Fazant Royal
of 8540	Fazant pate staaf 1.1 kg
2445	Appel Maurice Karel Vaes
3458	Micro's Basic mix

Tip van onze chef

Werk dit gerecht af met de Micro's basic mix voor extra volume op het bord.





Millefeuille

van reemousse

Millefeuille

Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd het bladerdeeg in gelijke rechthoeken (bv. 10 x 3 cm). Leg het deeg tussen twee bakmatten. Bak 15–18 minuten tot goudbruin en krokant. Verwijder de bovenste plaat en laat nog 3–5 minuten bakken indien meer kleur gewenst.

Gel van veenbessen

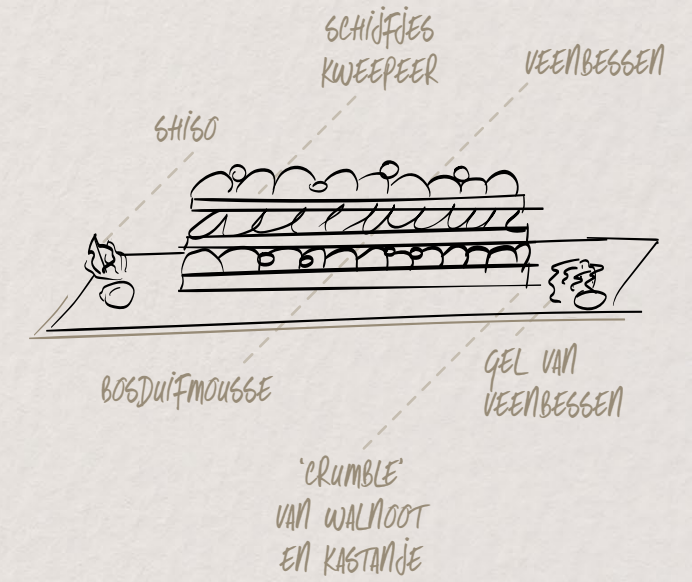
Breng veenbessen met suiker en een klein beetje water aan de kook. Laat 5–10 minuten zacht koken, voeg agar-agar toe, laat nog 1–2 minuten doorkoken. Mix het mengsel glad met een staafmixer. Laat opstijven in de koelkast (±1uur). Mix daarna tot een gladde, spuitbare gel.

Walnoot-kastanje crumble

Cutter de walnoten en kastanjes kort en bak ze nadien mooi lichtbruin in een oven van 180°C. Laat afkoelen.

Dresseren

Spuut een klein beetje reemousse op het bord om de millefeuille op zijn plaats te houden. Bouw nadien laag per laag op. Eerst een plakje bladerdeeg, daarop de reemousse en daarop fijne plakjes kweeper die eerst gegaard is geweest. Spuit nadien speelsgewijs de gel van veenbessen tussen de mousse. Werk af met de crumble en shisoblaadjes.



Shoppinglijst

		1168	Veenbes DV
8299	Ree mousse spuitzak 200 g	90141	Walnoten
2191	Kweeper	4190	Kastanjes
4649	Veenbes vers	3599	Shiso

Dry-aged rode biet

met dashi-yakiniku-codium-truffel

Dry aged rode biet

Neem een volledige rode biet of snij een stukje af in een portie naar wens en bak aan in een pan of op de Green egg zoals een steak. Lak op het laatste moment de rode biet met de Yakiniku saus.

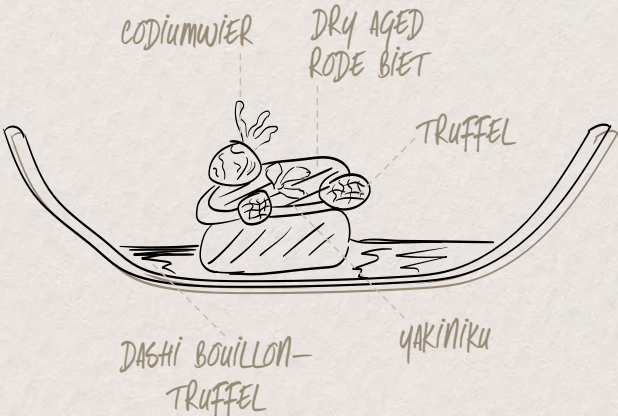
Gepekelde rode ui

Warm in een steelpan 1/3 suiker, 1/3 witte azijn en 1/3 water op tot de suiker opgelost is. Voeg

kruiden/aromaten naar wens toe. Snij ondertussen de rode ui in kleine 'halve maantjes' en giet nadien de hete 'pekel' op de ui. Laat afkoelen en bewaar.

Dresseren

Giet in een diep bord een bodem van de Dashi bouillon en leg de rode biet centraal in het midden van het bord. Op de rode biet leg je het codium wier en enkele plakjes verse truffel.



Tip van onze chef

Werk dit gerecht af met een beetje truffelolie, truffel dust en wat Tahoon cress.

Shoppinglijst

3357	Dry-aged rode biet	3580	Codiumwier
3394	Yakiniku no tare	4479	Tahoon cress
2241	Dashi bouillon	3442	Zwarte truffelolie
3437	Verse truffel uit Italië	3418	Truffel dust





Kroketjes van fazant met pompoen-myoga-rode ui

Crème van pompoen

Neem een butternut pompoen en verwijder de schil. Snij nadien in grove stukken en leg op een bakplaat. Besprenkel met olie en eventueel look en ajuin toegevoegd. Laat mooi kleuren in de oven tot de pompoen gaar is. Warm in tussentijd een beetje kippenbouillon of groentenbouillon op. Mix de gegaarde pompoen en de bouillon in de thermomix en voeg wat Xanthaan toe voor een mooie gladheid en consistentie.

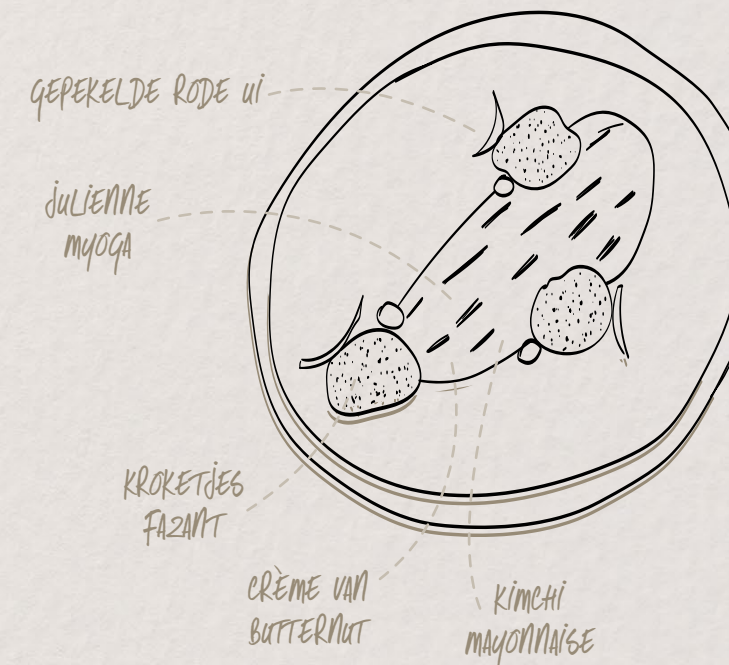
Gepekeld rode ui

Warm in een steelpan 1/3 suiker, 1/3 witte azijn en

1/3 water op tot de suiker opgelost is. Voeg kruiden/ aromaten naar wens toe. Snij ondertussen de rode ui in kleine 'halve maantjes' en giet nadien de hete 'pekel' op de ui. Laat afkoelen en bewaar.

Dresseren

Bak 3 of 5 kroketjes zonder ze op voorhand te laten ontdooien. Dresseer in tussentijd de crème van pompoen op het bord. Schik de kroketjes speelsgewijs en leg er telkens wat gepekeld rode ui bij en ook fijne julienne van Myoga.



Tip van onze chef

Voor een extra aziatische toets, werk af met een aantal dotjes Kimchi mayonaise en wat Capucijn cress.

Shoppinglijst

7166	Kroketjes van fazant 60x20gr	4153	Ajuin rood
2931	Butternut pompoen	7590	Mayonaise Kimchi
3354	Myoga gemberbloem	2761	Micro's capucijn cress

Ravioli boschampignon

met truffel-ragout

Wildfond

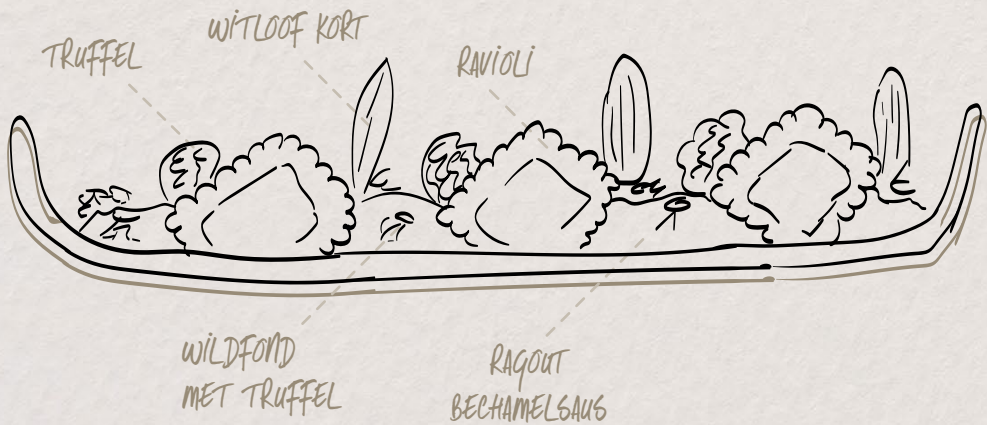
Pimp de wildfond op door wat ajuin mooi te laten karameliseren en te blussen met wat cognac of porto. Voeg de fond toe en laat wat inkoken. Werk op het laatste moment af met wat brissures van verse truffel en een klein beetje truffelboter of olie. Schuim op met de mixer.

Dresseren

Kook de ravioli's zoals aangeduid op de verpakking. Warm in tussentijd de ragout van boschampignons op en dresseer in het midden van een diep bord. Hierop komen de ravioli's. Garneer af met schijfjes of julienne verse truffel en enkele fijne blaadjes witloof. Op het laatste moment afwerken met de opgeschuimde wildfond.

Shoppinglijst

9307	Ravioli boschampignons en truffel
4699	Ragout van boschampignons versatelier
8161	Wildfond/glace
3437	Verse truffel uit Italië
4220	Witloof kort 60gr





Carpaccio van gerookt hert met cranberies-geitenkaas van Polle

Gel van Cranberries

Breng veenbessen met suiker en een klein beetje water aan de kook. Laat 5-10 minuten zacht koken, voeg agar-agar toe, laat nog 1-2 minuten doorkoken. Mix het mengsel glad met een staafmixer. Laat opstijven in de koelkast (±1 uur). Mix daarna tot een gladde, spuitbare gel.

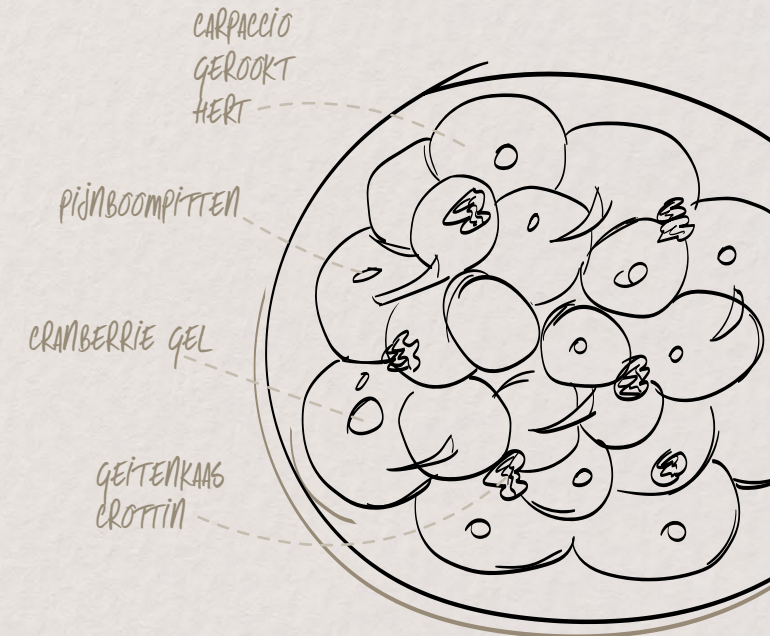
Gepekelde rode ui

Warm in een steelpan 1/3 suiker, 1/3 witte azijn en 1/3 water op tot de suiker

opgelost is. Voeg kruiden/ aromaten naar wens toe. Snij ondertussen de rode ui in kleine 'halve maantjes' en giet nadien de hete 'pekkel' op de ui. Laat afkoelen en bewaar.

Dresseren

Schik de gerookte carpaccio op een rond bord. Werk af met kleine stukjes van de geitenkaas van Polle, dresseer hierop de gepekelde rode ui. Spuit her en der ook dotjes van de cranberries gel. Werk ten slotte af met pijnboompitten en rucola en goeie olijfolie.



Shoppinglijst

8239 Hert carpaccio gerookt
9015 Polle geitenkaas crottin 1 week
4153 Ajuin rood

4649 Cranberries
90142 Pijnboompitten
6178 Rucola gewassen 250gr

Hazenrug met grand veneursaus

amandelkroket, champignons en witloof

Champignons

Bak de girolles of de herfstmix boschampignons aan in geklaarde boter met wat sjalot en look.

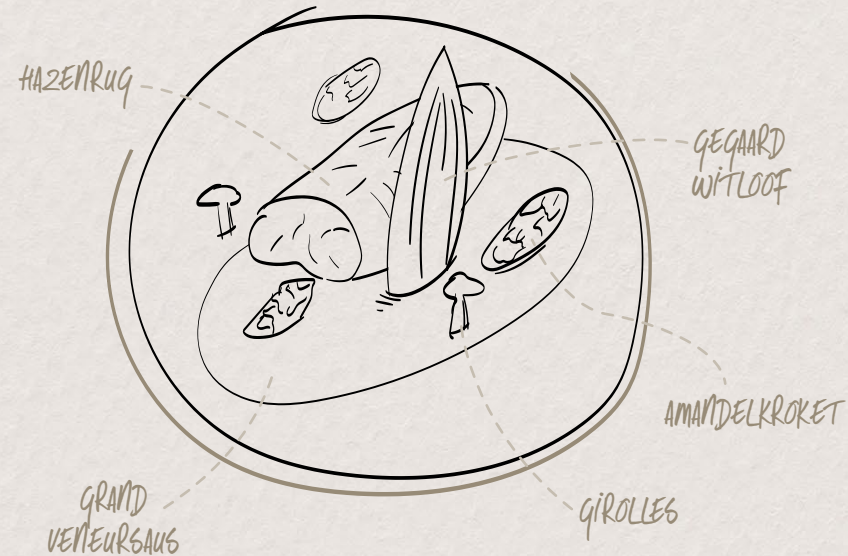
Dresseren

Een klassieker maar o zo lekker.

Bak de filet van haas mooi rosé en leg in het midden van het bord.

Nappeer de grand veneur saus erond.

Werk af met de champignons, de amandelkroketjes en het gegaard witloof.



Shoppinglijst

8272	Haas rug zonder vlies DV
2932	Gegaard witloof
4698	Grand Veneur saus versatelier
3340	Herfstmix boschampignons

Tip van onze chef

Werk dit gerecht af met een beetje truffelolie, truffel dust en wat Tahoon cress.





Filet van everzwijn

boerenkoolpuree, appeljus, umeboshi, appel en kastanje

Appeljus

Laat fijngesnipperde sjalot mooi aankleuren en blus met cognac en nadien vers appelsap. Laat voor de helft inkoken en voeg nadien de wildfond toe en laat opnieuw inkoken tot een mooie gebonden gladde saus.

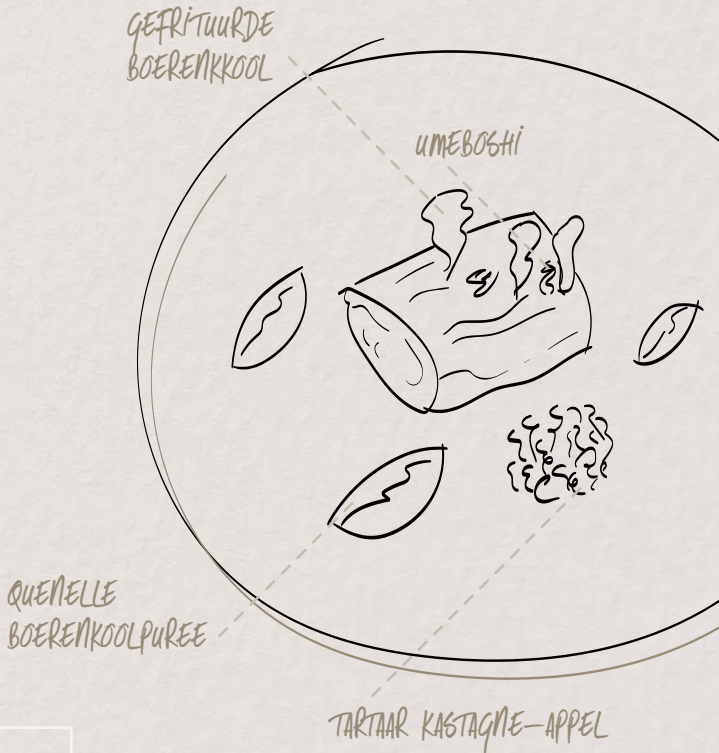
Tartaar appel-kastanje

Gebruik hiervoor de gekookte kastanjes. Snijd deze in brunoise evenals de appel en werk af met wat olijfolie, appelsap en

citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Dresseren

Dresseer een mooi stukje filet van everzwijn op het bord. Leg drie mooie quenelles van de boerenkoolpuree erond. Op de filet leg je enkele gefrituurde blaadjes boerenkool of Cavolo nero en ook wat fijngesneden umeboshi. Naast de filet komt ook wat 'tartaar' van appel en kastanje. Giet aan tafel bij de klant de appeljus rond het vlees.



Shoppinglijst

8256	Everzwijn filet vers geheel	2231	Umeboshi
8255	Everzwijn filet vers geportioneerd	4190	Gekookte kastanjes
9426	Aardappelpuree boerenkool 2kg	2445	Appel Maurice Karel Vaes
		3653	Cavolo nero

Steak van hert

zoete aardappelpuree, ponzu gel, aardappelkrokant, puntarelle

Ponzu gel

Warm de dai dai ponzu op met wat extra water en eventueel nog wat azijn, sojasaus en suiker naar smaak toegevoegd. Voeg agar agar toe en laat opkoken. Laat afkoelen en mix tot een gladde gel.

Aardappelkrokant

Maak ‘wafeltjes’ van aardappel met de mandoline en frituur ze op 180°C.

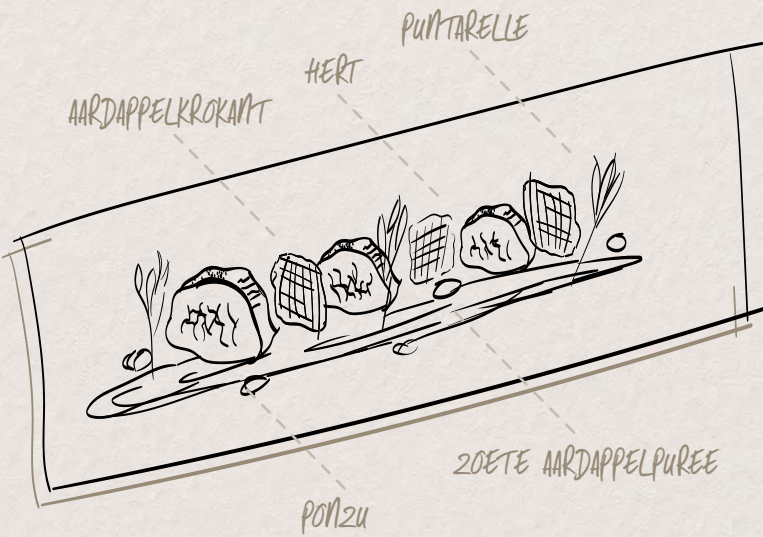
Puntarelle

Een vrij onbekende groente, maar zeker de moeite om eens op de kaart te zetten. Verwijder de buitenste bladeren en de harde

stukken onderaan. Snij in reepjes en bak kort aan in wat boter. De smaak doet denken aan witloof.

Dresseren

Om je foodcost wat te drukken, hebben we hier gekozen voor steak van hert. Bak deze zoals een klassieke steak en laat het zeker voldoende rusten. Onderaan het bord komt wat zoete aardappelpuree. Daarop de steak in drie stukken verdeeld. Werk verder af met de aardappelkrokantjes, de puntarelle die kort aangestoofd is en wat dotjes ponzu gel. Werk af met een saus naar keuze.



Tip van onze chef

Om de steak van hert nog wat meer tot zijn recht te laten komen, probeer hem eens te bakken op de Green egg! Snij de witte binnenste stengels van de puntarelle in heel fijne julienne en leg deze op ijswater. Mooi krokant en fris om je gerecht mee af te werken.

Shoppinglijst

8248	Hert steak		
7707	Zoete aardappelpuree	2240	Dai dai Ponzu
4652	Puntarelle	4128	Friet aardappel





Sigaar van gekonfijte wilde eend

pastinaak, miso jus, rode biet

Sigaar

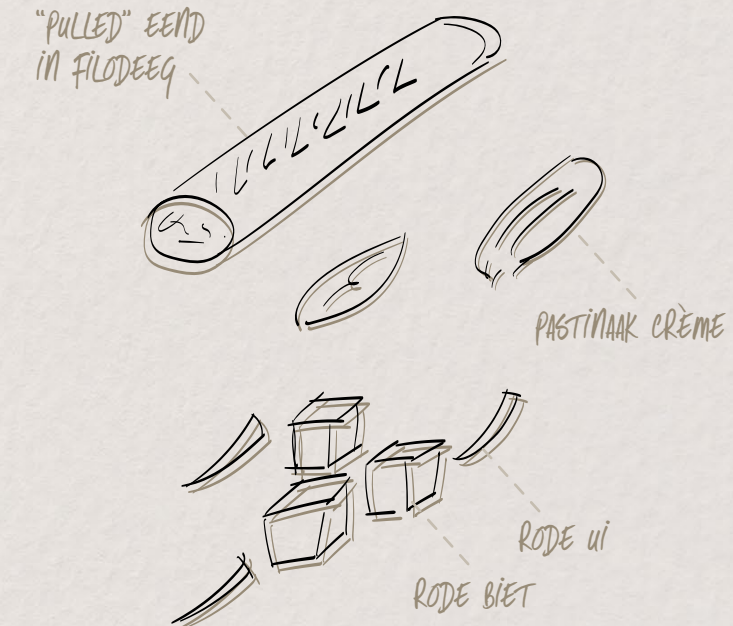
Gebruik filodeeg of loempiavellen en vul deze met het vlees van de gekonfijte eendebout. Frituur ze of bak ze mooi goudbruin in de oven.

Miso Jus

Maak een klassieke saus met de wildfond en doe er wat van de miso bij. Voeg naar smaak ook wat suiker of honing toe. En eventueel wat sap van rode biet voor een diepe aardse smaak.

Dresseren

Leg de sigaar van eend op zijn geheel op het bord, of snij ze in twee of drie stukken. Dresseer de pastinaakcreme er speels rond. Werk af met blokjes gegaarde rode biet die kort aangebakken zijn en geglaceerd in de misojus. Eventueel ook wat gepekeld rode ui voor extra textuur. Napeer ook hier weer de jus aan tafel bij de klant op het bord, zo wordt de sigaar ook niet wak.



Shoppinglijst

7157 Wilde eend bil gekonfijt 10st
3336 Pastinaakcreme
2306 Miso rood
8161 Wild glace

11042 Rode biet kubus gegaard
4153 Ajuin rood
2239 Japanse kersenbloesem
3141 Kersen super Karel Vaes

Tip van onze chef

Werk af met wat japanse kersenbloesem die je vooraf hebt laten 'ontzouten' in wat water. Maak zelf tijdens het seizoen ingelegde kersen die je dan bij dit gerecht kan gebruiken!

bereidingen uit ons

Versatelier

In ons eigen Versatelier gaan we op zoek naar creaties, gerechten, componenten die jou het leven makkelijker maken in de keuken zonder in te boeten aan kwaliteit.

Denk maar aan onze vol-au-vent of de ragout van boschampignons. En ook de klassieke wildsauzen. Wij ontwikkelen en bereiden ze voor jou vers in ons eigen 'vers'atelier.

Onze chefs nemen als het ware een deel van de mise en place in jouw keuken voor hun rekening. Zo creëer je ruimte en tijd om je maximaal te focussen op 'jouw zaak' en 'jouw gasten.'

Ook je eigen creativiteit verliezen we niet uit het oog!

Een vol-au-vent met of zonder balletjes of maak er helemaal een luxe gerecht van door er krokant gebakken zwezeriken bij te serveren, een heerlijk romige humus die je zelf kan aftoppen of de wildsaus waar je gerust nog een scheut porto of kruiden aan kan toevoegen.

We blijven met ons versatelier ook steeds verder nadenken en bereidingen proeven om ons aanbod uit te breiden met handige en vooral lekkere componenten om in jouw keuken te gebruiken.



Benieuwd naar de mogelijkheden tijdens dit culinaire seizoen?

Ons salesteam vertelt je er graag meer over.

4577	Huisbereide ragout van hert 2,5kg
4697	Fine Champagnesaus
4698	Grand Veneursaus
4699	Ragout van boschampignons
4700	Stoofpotje van Haas
4701	Wildsaus huisbereid
4702	Parelcouscous met pompoen en veenbessen





Haarwild

Hert & Ree

8304	Hert ragout vers
8248	Hert steak
9453	Hert ragout diepvr 2.5 kg
8247	Hert filet z/vlies Spanje *
8235	Hert filet z/vlies EU
8240	Hert filet geportioneerd
8250	Hert beenderen
8455	Hert filet m/vlies EU
9621	Hert filet m/vlies EU *
8359	Hert filet m/vlies NZL *
8239	Hert carpaccio gerookt stuk
8326	Hert 4tech delen pad EU
8241	Hert filet m/vlies NZL
8360	Hert bovenbil NZL *
9642	Hert kalkkroon *
9771	Ree filet zonder vlies
8368	Hert haasje 2 st vac
8234	Ree filet met vlies
8232	Ree ragout vers
8311	Ree 4 tech delen EU
8243	Hert 4 tech delen pad NZL
8244	Hert kalkkroon 10 rib NZL
8237	Hert carpaccio roos 10x80 g

Everzwijn

8258	Everzwijn ragout
8256	Everzwijn filet vers
8255	Everzwijn filet geportioneerd
8254	Everzwijn filet zonder vlies
8251	Everzwijn gebraad +-600 g
816	Everzwijn filet *
9236	Everzwijn ragout *

Haas

8265	Haas filet 2x160 g
8268	Haas ragout 2.5 kg
8273	Haas rug z/vlies 600 g *
8264	Haas achterbout 800 g *
9659	Haas achterbout vers
8266	Haas filet 1kg 100/120g
8272	Haas rug z/vlies 600 g 10 st *
8267	Haas schouder
8274	Haas rug met vlies vers
8260	Haas heel

Bosduif

8196	Bosduif Filet 8 st Half
8068	Bosduif Karkas
8195	Bosduif Panklaar
8358	Bosduif Panklaar/25 st

Eend

8202	Wilde Eend Filet 4st Half Vac
8223	Wilde Eend Karkas
7157	Wilde Eend Bil Gekonfijt 10 st
8201	Wilde Eend Bil st
8200	Wilde Eend Panklaar/10 st
8199	Wilde Eend Panklaar

Patrijs

8310	Patrijs Filet 10st Half
8203	Patrijs Karkas
8227	Patrijs Roodpoot Panklaar
8226	Patrijs Roodpoot Panklaar 25st
8224	Patrijs Roodpoot Bil
8225	Patrijs Jong Grijs

Fazant

8207	Fazant filet 4 st half vac
8316	Fazant ragout 2kg *
8208	Fazant karkas
9251	Fazant filet supreme 2st half
8204	Fazant bil 150 g
7156	Fazantbout gekonfijt 5st
8220	Fazant hen panklaar
8214	Fazant haan panklaar

Andere

8357	Wild Mix Her/Ha/Ev 180 g
8209	Wild Mix Faz/Hert/Haas 180 g
8325	Wild Mix E/Fz/Ev/Ha/He 300 g
8312	Wild Mix Bosd/Ee/Fz 180 g



Wildpaté, fond en kroketten

Kroketten

9247	Kroket wild vers 4x70 g
8936	Kroket wild hert diepvries 12x65 g
9935	Kroket wild hert diepvries 60x20 g
7165	Kroket wild fazant 12x65 g *
7166	Kroket wild fazant 60x20 g *
8544	Aardappelkroket amandel 50 st
8328	Aardappelkroket hazelnoot 20 st
8536	Aardappelkroket amandel mini 900 g
8327	Aardappelkroket hazelnoot mini 900 g
8552	Aardappelkroket veenbes 30x20 g
9623	Aardappelkrokines truffel
7201	Aardappelkrokines zoete aardappel
8551	Aardappelkroket 100 st
8534	Aardappelkroket 50 st
8543	Aardappelkroket amandel 20 st
8782	Aardappelpuree knolselder 2 kg
9180	Aardappelpuree prei 2 kg
8879	Aardappelpuree spinazie 2 kg
9060	Aardappelpuree wortel 2 kg
9613	Aardappelpuree butternut 2 kg
9426	Aardappelpuree boerenkool 2 kg
9428	Aardappelpuree pastinaak 2 kg
9429	Aardappelpuree savooi 2 kg
9710	Aardappelpuree karnemelk 2 kg
7707	Aardappelpuree zoete aard 2 kg

Paté

8297	Fazant paté croûte 400 g
8288	Fazant paté in pot 1.6 kg
8287	Everzwijn paté in pot 1.6 kg
8324	Ree paté in pot 1.6kg
8302	Everzwijn paté croûte 400 g
8289	Haas paté in pot 1.6 kg
8702	Patrijs paté in pot 1.6 kg
8143	Konfijt veenbes 1 kg
8540	Fazant pate staaf 1.1 kg
804	Eend mousse spuitzak 200 g
8293	Patrijs pate staaf 1.1 kg
272	Everzwijn pate staaf 1.1 kg
628	Haas pate staaf 1.1 kg
8140	Konfijt ui natuur 1 kg
271	Ree pate staaf 1.1 kg
8144	Konfijt vijg met porto 1 kg
8294	Bosduif mousse staaf 1.1 kg
8147	Konfijt ui ardens 1 kg
8299	Ree mousse spuitzak 200 g
729	Konfijt witloof 1 kg
807	Eend mousse met porto 1.1 kg
8539	Wilde eend pate staaf 1.1 kg
9792	Konfijt appel peer 1 kg

Fonds

8161	Fond wild 1kg glace
911	Fond champignon glace
8396	Fond Gevogelte 1 kg glace
8395	Fond kalf 1 kg glace
906	Fond lam 1 kg glace

Pasta

9242	Medaglioni wild
9307	Ravioli boschampignons/truffel *
9254	Ravioli pompoen diepvries 1 kg





Paddenstoelen

2725	Beukenzwam bruin 150 g
4713	Beukenzwam wit 150 g
2253	Cantharel geel
2249	Cantharel grijs
3374	Enoki 100 g
2492	Champignons gesneden 250 g
3826	Eringi klein
6794	Eringi groot
2265	Bosmix gedroogd 100g
2166	Girolles mini nopjes
2495	Kastanjechampignons gesneden 250 g
2063	Bosmix gesneden 2 kg
3340	Herfstmix boschampignons
3291	Pied de mouton
2245	Kastanjechampignon deksel 250 g
3984	Portabella
2806	Portabella 2 st
2484	Bosmix gesneden 150 g
2063	Bosmix gesneden 2 kg
4262	Akkerzwam
4550	Eekhoortjesbrood
4360	Oesterzwam 250 g
2251	Shiitake
3290	Trompette de la mort
11295	Wintertruffel
3437	Wintertruffel vers Italië

Noten & groenten

2932	Witloof geeraard 90 g 21 st
3926	Rode biet geeraard 500 g
2956	Appelbollen geeraard 10 st
1726	Veenbessen zakje 340 g
1168	Veenbessen 1 kg DV
1540	Peren G. Wildeman op rode wijn
4190	Gekookte kastanjes 400 g
10937	Kastanjes
90150	Abrikozen 300 g
90191	Dadels ontpit 300 g
90142	Pijnboompitten 125 g
90141	Walnoten 150 g
90123	Mixed noten 200 g
90154	Rozijnen geel 300 g
90153	Rozijnen Sultana 300 g
90152	Vijgen zacht 300 g
90151	Pruimen ontpit 300 g

Notities

Schetsen

