



DE WILDE KEUKEN VAN ELLEN

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine. In deze maandelijkse rubriek bespreekt **Ellen Mookhoek** kooktechnieken waarmee iedere thuiskok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.

VRAGEN?

Heb je vragen over het bereiden en bewaren van wild? Stuur een mail naar natuureten@gmail.com. De meest inspirerende vragen bespreek ik in deze rubriek!

De kroket, een prachtige krokante belofte die o zo vaak tegenvalt, een paar sliertjes stoofvlees in iets wat op slechte aardappelpuree lijkt. Is vlees op de bon bij krokettenfabrikanten? Zo niet in de jagerskeuken! Botten met vlees eraan in overvloed. Perfect voor een superbouillon met topstoofvlees, de basis van een goede vleeskroket. Daarom: tijd voor een nieuwe kroket aan het snackfirmament, de jagerskroket.

TEKST EN FOTO'S ELLEN MOOKHOEK WWW.DEBREDEMOESTUIN.NL

Dikke JAGERS-KROKETTEN



BOTTEN EN VLEES ALS BASIS

Van iedere wildsoort kun je kroketten maken. Het is dé perfecte manier om de minder courante delen van het dier te verwerken. In bijgaand recept is de ribbenkast van een reebok de basis voor heerlijke kroketten. Ook geschikt: de ribben van zwart- of roodwild, nekken van grofwild of ganzen, ganzenbouten, de vleugels van ganzen, of als je heel geduldig bent, de vleugels van eend of duif. Allemaal perfect om te verwerken

tot kroketten. Er is één maar: als je de ribbenkast van een bronstig damhart verwerkt, verwijder dan zoveel mogelijk vet uit het karkas voordat je er bouillon van trekt en gebruik boter om de ragout mee te maken. Er zijn grenzen aan het verwerken van hele dieren.

WEINIG EXTRA INGREDIËNTEN NODIG

In receptuur voor kroketten worden vaak gelatine, maggi, slagroom en eierdooiers opgenomen, allemaal

10 reekroketten

De bouillon

INGREDIËNTEN

1 ribbenkast van een volwassen ree
4 verse laurierbladeren
2 vleestomaten
4 rode uien
1 tablespoon Zwolsche stoof, kruidenmengsel
van Euroma/Jonnie Boer

Was de ribbenkast, verwijder stukken rond in- en uitschot die eventueel vervuild kunnen zijn en breek of hak de ribbenkast in stukken zodat ie in een 10 liter pan past. Snij de ui en tomaat in vieren en voeg met de kruiden toe aan het vlees. Zet de boel net niet onder water, breng langzaam aan de kook. Het vuur temperen, en de inhoud van de pan een uurtje of 15 heel zacht laten pruttelen. Tussendoor met een stampotstamper de botten samen duwen zodat alles wel onder staat. Laat de bouillon met de deksel op de pan afkoelen en haal het vlees van de botten. Mooi vlees in de bak voor de kroketten, de mindere stukjes en vliesjes in de bak voor de hond. Zeef de bouillon en kook wat in, maar laat het vet op de bouillon. Af laten koelen zodat het vet op de bouillon stolt. Op de bodem verzamelt zich een laag droesem, perfect krachtvoer voor de hond of gebruik een kaasdoek.

De ragout

INGREDIËNTEN

450 gram gaar vlees van de ribben, grof gehakt
90 gram vet (dat op de bouillon ligt)
100 gram bloem
1 teaspoon Zwolsche stoof
2 teaspoons mosterd
3 tablespoons gehakte peterselie
½ liter van de gereduceerde bouillon

Smelt het vet, roer de kruiden en de bloem erdoor. Meng, scheut voor scheut, de bouillon erbij. Haal van het vuur af en roer de mosterd, de peterselie en het vlees er door. Laat dit een paar uur, of een hele dag, opstijven in de koelkast.



Kroketten maken en serveren

INGREDIËNTEN

1 kop fijn paneermeel
1 kop grof paneermeel of droog broodkruim
3 eiwitten
8 gram bloem
frituurolie

Klop de eiwitten los met de bloem. Doe in een diep bord, zet ook een bordje paneermeel en een bordje broodkruim klaar. Schep steeds een dikke juslepel vol, ongeveer 100 gram, uit de ijskoude ragout. Leg in het bordje met fijne paneermeel en vorm een stevige kroket. Als die goed bedekt is met paneermeel opzij leggen, alle ragout opmaken. Nu alle kroketten door het eiwit halen en tot slot door de grove paneermeel. De verse kroketten vier minuten bakken in olie van 180 graden. Serveer de jagerskroket op een stevige boterham met een lik Groninger mosterd en geef er een frisse tomatensla bij.

BEWAARTIP

Invriezen is de beste optie. Het is wel van belang dat de kroketten snel en niet tegen elkaar aan invriezen, anders krijgt u een klomp kroketten die nooit meer uit elkaar gaan. Bestrooi de kroketten die u invriest met extra paneermeel.

bedoeld om de vleesragout wat stevigheid en smaak mee te geven. Als je werkt met wild is dit niet nodig. Smaak, vet en gelatine heeft het dier wat je verwerkt allemaal al in zich. Je kan de bouillon wat extra body geven met kruiden en verse tomaat. Tomaat is een natuurlijke smaakversterker, als je die gebruikt bij het stoven van de botten en het vlees heb je twee vliegen in één klap. Een tomaat bevat een beetje zuur, zodat het collageen in de pezen makkelijker afbreekt en het natriumglutamaat in de vrucht geeft een extra pittige smaak aan de bouillon. Als je een paar botten voor de bouillon met een botte bijl openbreekt kook je het merg uit de botten, dit is super lekker vet. Dat maakt slagroom, boter en eierdooiers overbodig.

BOETSEREN MET VLEESDEEG

Kroketten met de hand vormen is echt een leuk werkje. Het voorwerk kost wat tijd, die overigens perfect combineert met wat klussen in en om huis. Want je hoeft er niets aan te doen behalve een oogje in het zeil houden. Vanaf het moment dat alles klaar staat om de kroketten te vormen en te bakken gaat het snel. Van belang is wel dat je niet te weinig, maar ook zeker niet te veel paneermeel om je rol vleesdeeg krijgt. Bij te weinig is de kans op knappen in de frituur aanwezig. Bij te veel paneermeel, en vooral te veel eiwit wordt de krokante korst een ding op zich, als een bijna onneembare vesting. De juiste dosering vraagt een beetje oefening, maar wees niet te bang. Echt mislukken kan het niet en een imperfecte kroket is ook lekker. •