

Wild zwijn-paddenstoelstoofpot (12 personen)



Zaterdag 8 oktober geschoten in de Eifel

Benodigd:

- 2,5-3 kg wild zwijnpoulet zonder bot
- Ca. 1,2 kg gemengde paddenstoelen (kastanjechampignons/oesterzwammen/shii-take)
- 10 uien
- 5 teentjes knoflook
- 5 plakken knolselderij
- 500 gr. spekblokjes
- 1 liter rode wijn
- 2 el gedroogd tijm
- 2 el rozemarijn
- Enkele takjes selderij
- 1 pakje boter
- Zout, peper, evt. bloem of maizena en evt. bouillon

Bereidingswijze

Verhit het spek totdat het vet eruit begint te lopen. Voeg de verse wild zwijnpoulet toe (eventueel eerst kleiner snijden) en bak het rondom bruin in het spekvet. Vervolgens de boter toevoegen, de gehakte uien, de uitgeperste teentjes knoflook en de in blokjes gesneden knolselderij. Het geheel goed door elkaar mengen. Dan de wijn (op kamertemperatuur of warmer) erbij, tijm, rozemarijn en takjes selderij, deksel op de pan doen en alles minimaal 1.1/2 uur zachtjes laten pruttelen. Zo nodig wat bouillon (of water) toevoegen.

De kastanjechampignons in vieren snijden (grote exemplaren in zessen), oesterzwammen en shii-take in reepjes en ze 20 minuten voor het einde van de stooftijd toevoegen.

De stoofpot op smaak brengen met zout en peper. Eventueel binden met aangemengde bloem of maizena.

Aardappelpuree (12 personen)

Benodigd:

- 2 kg aardappelen
- 400 gr hazelnoten
- 0,3 liter melk
- Boter
- Peper, zout, nootmuskaat

Schil de aardappelen. Doe de hazelnoten in een pan of in de oven even roosteren. Ontdoe ze zoveel mogelijk van het bruine vliesje. Maal ze in de keukenmachine heel fijn. Rooster ze opnieuw. Doe de geroosterde noot in een schaal en laat deze afkoelen. Kook de aardappelen gaar. Doe ze door de pureeknijper. Verwarm de melk en voeg dit bij het aardappelkruid samen met de klont roomboter. Maak op smaak met peper, zout, en nootmuskaat. Als allerlaatste de hazelnoot erdoor roeren. Met een ijstang of slagroomspruit op het bord serveren

1
1

Gestoofde spruitjes uit de oven (12 personen)

Benodigd:

- 1,2 kg spruitjes
- Zout
- Boter
- 1 bekertje crème fraîche
- 3/8 l melk
- 3 eieren
- Peper
- Nootmuskaat
- Zakje amandelschaafsel

De schoongemaakte spruitjes 10 minuten koken, afgieten en in een ingevette ovenschaal scheppen. De crème fraîche met melk en ei loskloppen, en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen. Dit mengsel over de spruitjes schenken met amandelschaafsel bestrooien en in zeer hete oven plaatsen (225 °C) en gedurende 10 a 15 minuten laten stoven.