

Beste recept met gans

De kookwedstrijd om het Beste Ganzengerecht 2016 is gewonnen door Han Everts van restaurant de Aubengerie in Amersfoort. Everts kookte het beste gerecht met wilde gans en Conferencepeer in de wedstrijd die werd georganiseerd door wild leverancier Hollands Wild. Naast de smaak, was de jury bestaande uit jager, verzamelaar en receptenschrijver Ellen Mookhoek en culinair coach en voormalig chef-kok Nieck Welschen onder de indruk van de klassieke basis van het gerecht en de mooie presentatie.



Wilde gans & Gefermenteerde peer

Rosbief van de borst, rilletes van de bout, kaantjes van de huid, bieslook, amandel, gefermenteerde perencrème, zoetzure rodekool, kastanje crumble, graufrette van bataat.

Ingrediënten

2 Hele wilde ganzen
2 l Ganzenvet
30 gr Bieslook
100 gr Amandel zonder vlies
750 gr Peren
250 gr Honing
30 ml Appel azijn
60 ml Karnemelk wei
2 gr Kaneel
½ Rodekool
200 ml Rodewijnazijn (cabernet sauvignon)
150 gr Witte basterdsuiker
50 ml Water
100 gr Tamme kastanje
Poly-d (suikersoort)
1 st Bataat oranje vlezig
Fleur de sel
Penja peper
Tahoon cress
Kervel

Bereiding

Rosbief

Ganzenborst bestrooien met fleur de sel, penja peper en tijm. 30 min laten intrekken. 48 min in een droge oven op 58 °c laten garen, hierna snel terugkoelen en 12 uur laten rijpen in de koelkast. Dun snijden (lange kant) op de snijmachine.

Rilletes

De bouten ontdoen van het vel, bestrooien met peper en fleur de sel,

even kort aanbakken in braadpan, onderzetten met ganzenvet. Op laag vuur mooi gaar laten worden. Pluk de bouten en druk het vlees samen tot een dunne plak (vacuüm het beste).

Kaantjes

Vries de huid aan en snij in fijne brunoise en bak uit op matig vuur. Laat uitlekken op keukenpapier en vermeng met fijn gesneden bieslook.

Amandel

Rooster de amandelen op 175 °c tot goudbruin en kneus fijn.

Gefermenteerde perencrème

Schil de peren en verwijder het klokhuis, pof de peren in een oven van 175 °c afhankelijk van de grootte ongeveer 45 min. Koel de peren terug en blender zo fijn mogelijk samen met de karnemelkwei, appelazijn, honing en kaneel. Vul af in een glazen pot en dek af met kaasdoek. Laat tenminste 24 uur fermenteren op 26 °c, hierna in de koelkast bewaren.

Rodekool

Snij de rodekool zo dun mogelijk, kook de witte basterdsuiker, rodewijnazijn en water op en voeg bij de rodekool. Schep goed om en laat rustig afkoelen op de werkbank, dek niet af.

Kastanje

Schaaf de kastanjes boven een Silpat, zorg voor een gelijkmatige laag, zout licht met fijn keukenzout en bestrooi met poly-d, bak af op 150 °c in droge oven tot lichtbruin en krokant.

Bataat

Graufrette van bataat snijden op de mandoline, tussen twee Silpats leggen besprenkel met iets olie, afbakken in de oven op 120 °c tot lichtbruin en krokant.

Met dank aan Dirk-Jan Polak, Hollands Wild BV.

