



PROEVEN

Koken met
Wullie

MITRA MAGAZINE

Wildgerechten

tekst & beeld gerechten: Wullie Mcmorland
beeld Wullie: Nikki | Fotostudio Wick Natziyl

Patrijs met wilde bospadden- stoelen stoofpot

Voor 1 personen

Ingrediënten

- 1 jonge patrijs
- 3 plakjes bacon of dik gesneden ontbijtspek
- 50 g boter
- ½ teentje knoflook
- ¼ kipbouillonblokje
- 1 takje verse rosmarijn
- 2 cl Connemara Peated Malt

Voor de stoofpot

- 250 g vers gemengde wildpaddenstoelen
- 1 rode ui gesneden
- knopje boter
- 1 teentje knoflook
- 1 tak verse rozemarijn
- 1 glas Monteiro Ruby Port
- 1 klein kuipje crème fraîche
- peper

Speciaal voor de herfst heb ik twee mooie wildgerechten gemaakt, één met patrijs en een met hert. Maar wat mij betreft mag wild het hele jaar door gegeten worden; het is lekker, vaak betaalbaar en ook nog eens gezond vlees.

Tegenwoordig kun je bij iedere poelier of de betere slager Nieuw Zeelands hertenvlees kopen, met een minder uitgesproken wildsmaak voor degene die écht wild te sterk vindt. Lust je helemaal geen wild, dan kun je de patrijs vervangen door bijvoorbeeld een poussain (kleine krielkip), en de hertenbiefstuk door bijvoorbeeld een lamsbiefstuk. In beide recepten gebruik ik spek; het voorkomt dat het vlees te snel gaar wordt, je hoeft dan geen zout te gebruiken en voorkomt daarnaast uitdroging van het magere wildvlees. De whisky's die je erbij kunt drinken mogen stevig zijn, om het vlees te accentueren.

Bereiding

De oven voorwarmen op 220°C. Het bouillonblokje mengen met boter en knoflook tot een fijne massa. Smeer de patrijs in met het botermengsel, zowel van binnen als van buiten. Leg de rozemarijn op de borst van de patrijs en wind de bacon eromheen. In het midden van de oven plaatsen

voor 15 minuten. Daarna eruit halen, de bacon eraf halen (en bewaren) en terugzetten in de oven om nog 5 minuten verder te bruinen. Leg ondertussen een bakpan op een niet te hoog vuur, met daarin de roomboter, knoflook, paddenstoelen, ui en de hele tak rozemarijn. Zachtjes garen. Haal de tak rozemarijn eruit. Voeg de Monteiro Ruby Port toe en inkoken tot 1/3. Bewaar een lepel crème fraîche apart, de rest mag je toevoegen aan de stoof, roerend aan de kook brengen, (zout) peper naar smaak. Vooral warm houden! Haal de patrijs uit de schaal en zet deze afgedekt op een serveerschotel om te laten rusten. De Connemara in de ovenschaal schenken en met behulp van een pollepel alle braadsappen los roeren, meng vervolgens de jus met de paddenstoelen. Serveer de paddenstoelstoof apart gegarneerd met de bewaarde crème fraîche en de bewaarde spek. Schenk nog een mooie glas Connemara Peated Malt Whisky in, ga er voor zitten en geniet.



VOOR MEER
INFORMATIE

**WIL JIJ DE CONNEMARA PEATED MALT WHISKY (31,99)
BINNEN TWEE DAGEN IN HUIS?**

Bestel dan nu via www.mitra.nl! Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.

Hertenbiefstuk met honing mosterd glazuur

Voor 1 personen

Ingrediënten

- 180-200 g hertenbiefstuk
- 1 el grove mosterd
- 1 el dikke honing
- 2 cl Old Pulteney 12 yrs Malt
- 6 plakken ontbijtspek
- 250 g krielaardappels in schil
- ½ tl grof zeezout
- ¼ tl gekneusde zwarte peperkorrels
- 2 laurierbladen
- 4 geschilde sjallotten
- 1 citroen in dikke plakjes
- 2 knoflookteentjes
- 3 el olijfolie



WIL JIJ DE OLD PULTENEY 12YRS MALT WHISKY (32,99) BINNEN TWEE DAGEN IN HUIS?

Bestel dan nu via www.mitra.nl! Hier vind je tevens de uitgebreide productomschrijving en lees je wat anderen er van vinden.

Bereiding

Leg een stuk plastic keukenfolie op tafel, leg hierop de 6 plakjes spek. Meng honing en mosterd tot een pasta en verdeel over de spekplakjes. Leg de hertenbiefstuk in het midden en voorzichtig de spek eromheen vouwen. Sluit het folie om de biefstuk en zet het voor minstens 3 uur in de koelkast. Oven aanzetten op 195C. De krieltjes zonder zout blancheren voor 10 minuten. Afgieten en voeg alle andere ingrediënten toe, zachtjes mengen, overgieten naar een ovenschaal en plaats in de oven voor 30 minuten. Als de aardappels al 15 minuten

in de oven zijn, mag je de in spek gewikkelde herenbiefstuk erop leggen en voor de laatste 15 minuten mee garen. Controleer de hardheid van de aardappels. Als het nodig is kun je de biefstuk eruit halen en apart warm houden en de aardappels een extra 5 minuten geven. Als de aardappels gaar zijn giet je 2 cl Old Pulteney eroverheen, omspatelen en serveren met de mooie rosé gebraden hertenbiefstuk. Door de smaakcombinatie van zout, zoet en kruidig en een goed glas Old Pulteney erbij, kan de herfstavond niet meer stuk.



Wullie Macmorland is een geboren en getogen Schot. Ruig en charmant, type ruwe bolster, blanke pit. De mondiale Wullie is in Frankrijk getraind als kok en begonnen als chef-kok in een klein Frans restaurant in de Amsterdamse Jordaan. In 1989 is hij zijn eigen restaurant begonnen: Hielander, bedoeld om de Schotland-liefhebber het thuisgevoel te geven. Ben je ooit in het ruige, maar vriendelijke Schotland geweest? Dan zal je in Hielander onmiddellijk de sfeer proeven. Het menu is een mengmoes van klassieke Schotse gerechten en moderne, eigentijdse gerechten met hoe kan het ook anders, Schotse ingrediënten. Met natuurlijk veel, heel erg veel whisky's. Reserveren kan via: Schotsrestauranthielander.nl

