

Duo van Wild Zwijn

met rode wijn jus en seizoensgroenten

Dit recept vergt wat geduld maar wordt dubbel beloond als je het serveert. Een duo wat bestaat uit pulled wild boar en biefstuk van het everzwijn. Samen met een mooi glas Insoglio ben je verzekerd van een succesvol diner.

Pulled Wild Boar: *dit recept kan je best 1 of 2 dagen van te voren maken.*

Ingrediënten:

1 kilo procureur van wild zwijn
4 el gemalen koffie
2 tl mild paprikapoeder
1 tl chilipoeder
1 el komijnzaad
1 liter verse jus d'orange
BBQ-Saus
2 uien, gesnipperd
4 tenen knoflook, fijngehakt
50 ml tomatenketchup
50 ml stroop

Bereidingswijze Pulled Wild Boar:

Snij de procureur ruitgewijs in, maar niet door, aan beide kanten.
Wrijf het vlees in met de gemalen koffie, paprikapoeder, komijnzaad en chilipoeder.
Doe vervolgens de procureur in een ovenschaal, verdeel de bbq-saus naar smaak en giet de jus d'orange erbij. Dek af met aluminium folie.
Zet de oven op 90 graden celsius en schuif de schaal in de oven.
Laat minimaal 12 uur in de oven garen.
Zodra de procureur gaar is (dit kan je checken doordat het makkelijk uit elkaar te trekken is) haal je de schaal uit de oven en verwijder je de folie.
Hou het vocht even apart en trek het vlees d.m.v. 2 vorken uit elkaar.
Voeg naar smaak het vocht/saus toe. Evt. kan je het nog afsmaken met wat zout en zwarte peper.

Mocht je de pulled boar nog niet gebruiken, deze kan je later terug opwarmen in een steelpannetje met wat extra vocht wat je bewaard hebt.

Bereiding Gerecht

4 Everzwijnbiefstukjes a 150 gram per persoon (verkrijgbaar bij de betere poelier/wildspecialist)
1 teen knoflook
2 sjalotjes
380 ml vleesfond
400 ml cabernet sauvignon (andere krachtige rode wijn mag ook)
2 el gemalen koffie
2 takjes verse tijm
100 gram gezouten roomboter (ijskoud)

Pel de knoflook en de sjalotten en snipper de sjalotten heel fijn. Fruit de sjalot 5 min. in de boter in een wijde (saus)pan. Schep de knoflook, de tijm en de laurier door de sjalot. Schenk het vleesfond en de wijn in de pan en breng het aan de kook.

Laat de saus ca. 15 -20 min. tot de helft inkoken. Schenk boven een andere pan de ingekookte saus door een fijne (punt)zeef. Verhit de saus opnieuw tot het kookpunt en breng op smaak met peper en eventueel wat zout. Snijd de ijskoude boter in klontjes. Neem de pan van het vuur en klop met een garde de boterklontjes in gedeeltes door de saus, zodat de saus licht bindt.

Mocht je de saus van te voren maken, warm de jus dan in een later stadium op op laag vuur en laat deze niet meer koken.

Breng de biefstukjes op smaak met zwarte peper en grof zeezout.

Bak deze vervolgens in een goed warme koekenpan om en om naar gewenste bakwijze.

De groenten kan je volledig zelf invullen.

(op de foto is een serveersuggestie)

Warm zowel de pulled wild boar en de jus op, warm de borden op in de oven (evt al met de groenten mooi verdeeld)

Als de biefstukjes naar gewenste garing gebakken zijn, laat je ze nog even rusten op een bord onder aluminiumfolie.

Haal de borden vervolgens uit de oven, trancheer (snij) de biefstukjes mooi in repen van +/- 1 cm...Verdeel de pulled wild boar, leg de biefstukjes ook op de borden en schenk vervolgens de jus over het vlees.

Smakelijk!

