

Edelhertbiefstuk

Overheerlijke supermalse biefstuk, lekker rosé braden met een lekkere portsaus met bosvruchten (in de winkel verkrijgbaar)

Herten rosbeef

Mooi mals stuk herten bovenbil om in zijn geheel te braden, ook zeer geschikt om een mooie wellington te maken

Klassieke Hazenpeper

Bereid volgens oud Hollands recept met kruidkoek (uiteraard uit eigen keuken)

Hubertus vlees

Onze eigen wild edelgoulash mix van ree hert en wildzwijn ideaal voor uw eigen wild stoofpotje

Tamme eendenborst filet

Deze overheerlijke lekkernij uit Frankrijk, braden op de huid zodat een krokant korstje ontstaat met bijvoorbeeld portsaus of sinaasappelsaus.

Xipragout

Vers uit eigen keuken, superlekker & ideaal voor een pastei te vullen

Veluwe wildstoverij

Stoofpotje van ree hert & wildzwijn, een absolute aanrader, bereid met een heerlijke jachtsaus

Fazant paté

Huisgemaakte stevige wild paté met fazant cranberry & pistache nootjes

Ree paté

Huisgemaakte paté met ree pruimen en bosui

Gekonfijte kwartelhammetje

Gegaard op lage temperatuur met verse kruiden, hierbij is een mooi gerecht gecreëerd (open lasagne met kwartel & gamba, in samenwerking met de fun food factory

Klassiek & altijd lekker

Onze traditionele kerstkalkoen leverbaar in diverse gewichten

Gerookte eendenborst filet

Hiermee creëert u de lekkerste voorgerechten, met bijvoorbeeld een combinatie met wild paté of onze gedroogde of gerookte wildzwijn ham, een heerlijk proeverelkje van lekkernijen!!

Konijn op Vlaamse wijze

Overheerlijke gebraden konijnbout met bier & mosterd in een heerlijke saus

Wild zwijn filet

Mooi mals stukje filet van het Hollandse zwijn, de smaak is ideaal als men niet van de uitgesproken wildsmaak houdt

Herten sukade

Het meest malse stoofvlees, ideaal voor een heerlijke stoof met bijvoorbeeld pruimen.

Poulet Noir

De zwarte kip uit Frankrijk, behoort tot een van de beste hoeve kippen van zijn soort

Gekonfijte eendenbout

Langzaam gegaard met verse kruiden, mooi en lekker als voorgerecht (even in de oven) of het vlees plukken in een salade

Herten carpaccio

Gemarineerd met zeezout en mosterd, reeds door ons voorgesneden. Superlekker op een bedje van rucola en truffelmayo of cranberry compote

Cranberry compote

Huisbereid met een vleugje kaneel

Panette de Barberie ca 1,5 kilo

Overheerlijke Franse boerderij eend, lekker inwrijven met zout peper rozemarijn & tijm ca 1,5 uur in de oven op 160 C. lekker klassiek en makkelijk te bereiden

Goulash van wildzwijn

Lekker pittig draadjesvlees van wildzwijn, uit eigen keuken, bereid op Hongaarse wijze deze heeft dus wel een Bite

Rollades

Ambachtelijk zowel van kip kalkoen & wild, altijd lekker voor iedereen



De Wildcentrale
Poelier en traiteur

Uiteraard zijn dit enkele aanbevelingen, graag staan wij voor u klaar met onze kennis voor een geslaagd kerstdiner
Graag verzoeken wij u de kerstbestelling uiterlijk op woensdag 20 December aan ons door te geven, zodat wij hier de nodige aandacht aan kunnen schenken.

Open lasagne met gekonfijte kwartel & grote garnalen

Receptuur voor 4 personen. Lees het recept eerst goed door!

4 stuks kwartelham (gekonfijt v/d Wildcentrale)
8 grote garnalen ongepeld met kop

INGREDIËNTEN FOND

1 sjalot gesnipperd
het groen van 1 venkel
3 tomaatjes in blokjes & lijsten apart Schillen van de bospeen
1 knoflookteen gehakt
1 eetl olijfolie
1,5 dl witte wijn

Lasagne vellen: 1 ei & 100 gr harde tarwebloem Italiaanse 00 bloem

BEREIDING LASAGNE VELLEN

Meng het ei met de bloem en kneed een pastadeeg, rol dit uit tot een lasagnevel (1pp) kook de lasagnevellen gaar.

BEREIDING FOND

1. Maak de garnalen schoon
2. Bak de garnalen schillen en koppen bruin in een ruime pan met olijfolie
3. Voeg sjalot, knoflook, venkel, wortelschillen en tomatenlijsten toe. Blus met 1,5 dl witte wijn en zet het op met zoveel water zodat het net onder staat. Trek voor ca 20 minuten.
4. Zeef de fond en kook ze in tot de saus de juiste smaak en dikte heeft.

GROENTENGARNITUUR

4 bospeentjes geschild en laat er een stukje groen aan
1 hele venkel het groen eraf

1. Snijd de bospeen in tweeën en snijd de venkel in dunne plakken
2. Verwarm de oven voor op 200 graden, leg op een bakplaat wat bak papier, verdeel hier de bospeen en venkel over en druppel er wat olijfolie over en strooi er wat peper en zeezout over.
3. Rooster de groentes in plus minus 12-14 min. Goud bruin en zorg dat ze nog een lichte bite behouden.

AFMAAK GERECHT

1. Bak de garnalen in een beetje olijfolie ca 2 min. en leg de gekonfijte kwartelhammetjes en nog 2 min. bij tot alles warm is.
2. Leg een lasagne vel op bord en leg daarop een stukje geroosterde venkel en een bospeentje en een kwartelham & een garnaal.
3. Klap dan het lasagne velletje over het garnituur leg daarop de rest van het garnituur & garnaal, verdeel daarover de tomatenblokjes en de fond.



Hertenragout met pruimedanten

INGREDIËNTEN

500 gram hertenpoulet
2 eetl. spekblokjes
1 theel. Rozemarijn
1 eetl. Boter
1 eetl. Olijfolie
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
4 jeneverbessen
1 steranijs
1 knoflookteen fijn gesneden
2 uien in ringen gesneden
3 dl rode wijn
5 dl wild(centrale) fond
2 eetl. Grove mosterd
8 stuks gedroogde pruimen geweld in rode wijn.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit in een braadpan de olie en de boter, bak hierin het vlees goed bruin.
2. Voeg dan de uienpekjes toe en bak ze ook even goed bruin, voeg dan de rest van de ingrediënten toe behalve de peperkoek, en laat alles op rustig vuur met deksel rustig gaar worden.
3. Gaar dit ongeveer 2 uur op laag vuur en voeg op het laatste moment de peperkoek toe (peperkoek van tevoren verkrumelen) en roer dit erdoor tot het opgelost is.
4. Niet vergeten af en toe te roeren.
5. Herten poulet kan ook vervangen worden door Hubertus vlees



Wildcentrale

Hertogstraat 27
6511 RV Nijmegen

tel. 024- 360 02 32
fax 024- 360 05 32