

Jaspers ganzenborst- rollade



In onze vorige nieuwsbrief vertelde jager Jasper Holla over zijn passie voor het maken van wildproducten. Wat hij en zijn vrienden zelf niet opeten, verkopen ze via www.natuurlijkwild.com. Jasper deelt graag een van zijn favoriete recepten met ons: ganzenborstrollade.

Ganzenborstrollade kan als klein voorafje, als tussengerecht of als hoofdgerecht gemaakt worden. Afhankelijk van het gewenste volume van de rollade kunnen één of meerdere ganzenborsten gebruikt worden.

Snijd de ganzenborst als een harmonica open: een snede van links naar rechts aan de onderzijde van de borst, 1 cm voor het einde stoppen en een snede van rechts naar links aan de bovenzijde van de borst, ook 1 cm voor het einde stoppen. Op deze manier ontstaat na het uitvouwen een lange plak ganzenborst.

Bestrooi deze plak met kruidenmengsel naar keuze, bijvoorbeeld gehaktkruiden, mediterrane- of oosterse kruiden. Beleg de gekruide kant met ontbijtspek, om het magere ganzenvlees niet te droog te laten worden. Je kan de borst ook vullen met wildgehakt en klein gesneden olijven.

Rol de ganzenborst op als een rollade en fixeer hem met satéprikkers. Bij grotere rollades (van meerdere borsten) is een rolladenetje een handig hulpmiddel, of bindt het geheel vast met touwtje.

Bij ganzenvlees is het belangrijk dat je het niet te heet en/of te lang braadt, want dan wordt het taai. Braad de rollade aan met veel TLC (Tender Love and Care), en laat hem dan op een klein vuur of op lage temperatuur in de oven garen. Een rollade van één ganzenborst heeft ongeveer 15 à 20 minuten gaartijd. Prik gedurende het garen af en toe in de borst om het gaarproces te controleren.

Braden met gans is fingerspitzengefühl. Het is niet het makkelijkste wild, maar als je het geproefd hebt, is dit misschien wel het meest onderschatte en lekkerste wild.

Eet smakelijk!