

Jachtschotel



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 180 minuten

Seizoen: september t/m januari



Ingrediënten

- 600 gram hertenpoulet
- 2 el olijfolie
- 200 gram gerookt spek, in blokjes olijfolie
- 300 gram wortel, in blokjes
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 4 tenen knoflook, gehakt
- 1,5 kilo kruimige aardappelen
- 150 gram roomboter + 1 ei (voor de puree)
- 2 goudreinetten, geschild en in stukjes
- 10 jeneverbessen, gekneusd

- 1 dikke plak peperkoek
- 3 laurierblaadjes
- 1 el koekkruiden
- 3,5 dl rode wijn
- peper en zout
- 1 el bloem

Bereidingswijze

1. Verhit wat olie in een koekenpan, en bak het hertenvlees rondom bruin. Doe het vlees daarna in een braadpan. Bak ook spek, wortel en sjalot even aan, en doe alles in de braadpan. Strooi er de bloem over en roer goed door. Doe de jeneverbes, laurier, koekkruiden en rode wijn erbij en kruid met zout en peper. Doe het deksel erop en laat zo'n twee uur stoven in een oven op 120 graden.
2. Kook intussen de aardappelen in gezouten water gaar, giet af en stoom droog. Doe er 75 gram boter en het ei bij en stamp tot een smeuijge puree. Meng daarna de stukjes appel erdoor. Haal de hertenstoof uit de oven, haal het laurierblad eruit en doe de peperkoek erbij. Laat op een klein vuurtje nog even doorwarmen en roer goed.
3. Doe de hertenstoof in een ovenschaal en metsel de puree er bovenop. Leg de rest van de boter in klontjes op de puree, en bak de schotel 30 minuten op 220 graden.

Tenslotte

Over het ontstaan van de jachtschotel zijn bibliotheken volgeschreven. In zijn standaardwerk *Van De Hond In De Pot Tot De Kat Op Het Spek: 483 Jaar Jachtschotel In De Lage Landen* (1983) stelt voedselhistoricus Willibrord Schoonbrood orde op zaken. Zo maakt hij gehakt van het verhaal dat de jachtschotel iets met een zeiljacht te maken zou hebben: 483 jaar geleden bestonden er alleen boten, en daarop werd beslist geen jachtschotel gegeten. Ook het verhaal dat jachtschotel zo heet omdat het ruim van tevoren kan worden klaargemaakt, zodat er na het zeiltochtje of jachtpartijtje snel gegeten kan worden, is volgens Schoonbrood nonsens, bedoeld om de onbezonnen vrijetijdsbesteding van de elite in een kwaad daglicht te stellen. Jachtschotel heet jachtschotel, schmiert Schoonbrood in adembenemend proza, omdat er wild in moet. De verwarring is echter ontstaan toen wij Hollanders - in tegenstelling tot de ons omringende volkeren - uit luiheid rundvlees in de jachtschotel zijn gaan stoppen. Op koeien jagen, dat kun je geen sport meer noemen, stelt Schoonbrood, een legendarische uitspraak die Hans Teeuwen vele jaren later zou verwerken in een van zijn theatershows, al werden de koeien door paarden vervangen, en de geweren door knuppels. Op de koopvaardij pleegt de bemanning, wanneer er "zo'n schotel" opgediend wordt, de opmerking te plaatsen: "De kok heeft zeker de vleeskamer weer eens aangeveegd". Daarmee doelen zij op de verschillende soorten stukjes vlees dat door een laag paneermeel wordt bedekt. Het gerecht kan inderdaad gezien worden als een soort restverwerking van vlees en andere nog aanwezige waren uit de provisiekamer of kelder. Daarnaast is het lang van te voren te bereiden. De jachtschotel kan geheel kant-en-klaar voorbereid meegenomen worden en daarna in de oven worden bereid.