**Gourmetschotel met wild**

rendier  
hinde  
everzwijn  
patrijs  
fazant  
bosduif  
appeltjes  
Sauternes

peertjes  
rode wijn  
suiker  
veenbessen-compote  
spruitjes  
zoete aardappel  
witloof  
bospaddenstoelen  
kastanje-champignons

De samenstelling van de wildschotel kan je laten afhangen van de voorkeur van je gasten of van wat het aanbod van het moment is. Hier werd gekozen voor rendiergehakt, hindeburgertjes, everzwijn, patrijs, fazant en bosduif. Hazenrugfilet ontbreekt in dit rijtje, maar hoort er perfect bij.

Als bijgerechtjes werd gekozen voor appeltjes gemarineerd en gestoofd in Sauternes, geschilde peertjes gepocheerd in rode wijn met kaneel met een snuifje suiker, veenbessencompote, gestoomde spruitjes, schijfjes gegaarde zoete aardappel, gebakken witloof en een mengeling van kastanje-champignons en bospadden-stoelen.

De gasten kunnen kiezen om de reeds gegaarde groenten die warm opgediend worden nog even op de plaat te leggen of niet.

Als sausjes, de klassiekers voor wildgerechten: Grand Veneur, Fine Champagne en truffel-Madeira. Dien op met een aardappel-bereiding naar keuze, zoals gefrituurde krieltjes, frietjes of individuele potjes gratin. Ook leuk als bijgerecht is een individuele [**pompoenfondue**](https://www.creatief-koken.be/basis/3209.htm).