**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).