

Bøgely Vildsvin



Bøgely Vildsvin

"Vildsvinene fra Bøgely Vildsvin er rigtige vildsvin, der smager af vildsvin, og ikke blot tamsvin, der har rodet i jorden og fået et dask i rumpen inden slagtning.

Vildsvinene har hele deres liv levet ude i naturen, og derfor har rødder, svampe, græs, bær, nødder og frugter været en naturlig del af føden for disse vildsvin.

Jeg har før købt "vildsvinekødstykker" i diverse engrosforretninger, og jeg har også købt vildsvinekød fra et dansk kloster, men ingen steder har jeg kunnet genkende "vildtsmagen", som i vildsvineudskæringerne fra Bøgely Vildsvin!

Grunden er givetvis den, at Karen og Jens på Bøgely flytter vildsvinene rundt på arealerne, så svinene hele tiden kan rode i jorden og derfor lever fuldstændigt, som de ville gøre, hvis de levede vildt i naturen.

I mit arbejde med kødstykkerne fra Bøgely Vildsvin har jeg ofte ved smagspræsentation af retterne fået kommentaren, og jeg citerer: "*Dette kød er da ikke svinekød, det smager lidt af danske kalv!*" Ja, fordi kødstruktur og krydret smag er milevidt fra den normale svinesmag."

L. Victor Jensen
Kok, Tjener og produktudvikler

Albondigas af Vildsvinekød med tomatsauce

20 personer

1 kg hakket magert vildsvinekød

200 g franskbrød

4 dl mælk

4 æg

1 solohvidløg

Chilipeber

Persille

1 tsk. spidskommen

½ tsk. kanel

Salt og peber

Rapsolie

3 spsk. olivenolie

2 ds. flåede tomater

2 løg

1 solohvidløg

2 dl vand

Salt og peber

Tilberedning

Rør det hakkede vildsvinekød sejt med salt. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen rapsolien, og tilsmag farsen med salt og peber.

Lad trække 20 minutter. Form farsen til små kødboller og steg dem i rapsolien. Bag dem færdige på ca. 5 minutter i ovnen lige inden servering.

Bland alle ingredienserne til tomatsaucen i en gryde, og kog til fast tomatsauce. Tilsmag med salt og peber.

Anretning

Efter færdigbagning i ovn maskeres vildsvinekødbollerne med tomatsauce, og serveres rygende varme i keramikfad med friskhakket persille. Sæt tandstikker ved siden af fadet.

Braiseret vildsvinelever- og hjertegryde i tomatflødesauce

Vildsvinelever er meget velsmagende, fuldt på højde med kalvelever, men faktisk lidt mere delikat i smagen – en virkelig flot smag!

Vildsvinehjerte adskiller sig ikke fra almindeligt svinehjerte, men er lidt mere fast i konsistensen.

Begge kødstykker kan tilberedes konventionelt, men i nedenstående er det valgt at lave en braiseret ret med tomat, således at personer der normalt ikke spiser indmad fint kan spise den braiserede lever- og hjerte gryderet.

5 personer

1 kg vildsvinelever
1 vildsvinehjerte
200g smør
250g rodskårne champignon
½ bundt kruspersille
4 rødløg
200g fine frosne ærter
3 spsk. tomatpuré
1l god bouillon
400g flåede tomater
piskefløde
frisk timian
salt og peber
smør
hvedemel

1kg jordskokker
300g bacon

Tilberedning

Befri vildsvineleveren og hjertet for blodstreng, blod og sener. Leveren har ikke hinder, der skal aftrækkes. Skær kødstykkerne i skiver og lad trække i koldt vand i 1 time. Dræn kødstykkerne for vand, og brun af i smør. Tag kødstykkerne op af smørret.

Skræl rødløget og skær det i 6 dele (både). Rens de rodskårne champignon, og skær dem om nødvendigt i størrelse som rødløgene. Brun løg og champignon i smørret, krydr med salt og peber, og optag urterne, når de er godt brunede af.

Braisér hjertet i gryden sammen med tomatpuré, persille, bouillon og timian i ca. 35 minutter, til hjertesiverne er møre. Tag hjertesiverne op af fonden, jævn med smørrolle, kog blank og smag til med salt og peber.

Tilsæt alle ingredienser til saucen, tilsæt piskefløde og de drænedede flåede tomater. Lun lever- og hjertegryden let inden servering. Tilsæt ærterne til gryden lige inden servering.

Jordskokkerne rengøres for trævler og jord og koges møre i letsaltet vand.

Bacon skæres i tern og ristes gyldne på en stor pande, og heri vendes de kogte jordskokker lige inden servering.

Anretning

Servér vildsvinelever- og hjertegryden i selve gryden eller i et gratinfad med baconjordskokkerne ved siden af.

Farseret vildsvinenakkefilet m. asparges og artiskok

5 personer

800g nakkefilet
75g soltørrede tomater
6-8 champignon
10 grønne slikasparges

5 artiskokbunde
5 skalotteløg
50g skinke
bredbladet persille
brødkrummer
500g aspargeskartofler
honning
rodfrugter til sauce
smør
1dl piskefløde

Tilberedning

Hvis de soltørrede tomater er tørrede, opblødes de i lidt lunt vand i 20 minutter. Hvis det er soltørrede tomater i olielage, så skal de afdryppes for olie.

Nakkefileten soigner, og der skæres et snit ind til midten, og snit i sidestykkerne, så kødstykket bliver stort og rektangulært. Fileten farses med de smørsauterede champignon, soltørrede tomater og lidt hakket persille, og rulles som en roulade og snøres. Nakkefileten kan steges i ovn ved 220° C i ca. 50 – 60 minutter. Nakkefileten kan også braiseres i gryde sammen med afpuds, urter og tynd sky. Så skal den have lidt mindre tid, idet skyen er en god varmeleder, så regn med 40 – 50 minutter ved braisering i gryde under låg. Tiden er afhængig af stegens størrelse – steges til den er mør.

Artiskokbundene glaseres i honning med lidt væde fra artiskokken, og stilles på en bageplade. De glaserede artiskokbunde farses med blandingen af finthakket skalotteløg, skinke, brødkrumme blandet med en smule grundsky, og bages i ovn 5 - 10 minutter ved 200° C.

Afpuds fra nakkefilet samt lidt urter brunes i en gryde. Tynd sky tilsættes og sauce nedkoges. Sauce jævnes og tilsmages, og inden servering tilsættes 1 dl piskefløde og lidt fintsnittet rodfrugter i tynde strimler.

Det træge stykke på slikaspargesen afskæres, og inden servering dampes aspargesen i ca. 5 minutter i letsaltet vand med lidt smør.

De let dampede slikasparges smørsauteres og drysses ved anretning med lidt persille.

Anretning

Skær den farsede vildsvinenakkefilet i tynde skiver og anret med garnituren rundt på tallerkenen. Server eventuelt en god sellerikartoffelmos drysset med purløg til og server sauce á part.

Vildsvinebovsteg med skalotteløg og citrus

5 personer

1 vildsvinebovsteg på ca. 1,3 kg med ben
10 skalotteløg runde
5 gulerødder
10 mellemstore champignon
5 persillerødder
2 Laurbærblade
1 spsk. tomatpuré
10 rosmarinblade
10 salvieblade
blade fra 5 timianstilke
10 enebær
1l god bouillon
20 blade bredbladet persille
100g smør
2 usprøjtede citroner
smør
hvedemel

1 lille Hokkaido græskar
500g bagekartofler
1½dl sødmælk
salt og peber
35g smør

Tilberedning

Smelt smørret i en god tykbundet stegegryde, og brun vildsvinebovstegen grundigt i gryden. Brun først champignonerne sammen med stegen, dernæst skalotteløg, gulerødder og persillerødder i "skestykker" sammen med stegen, og lad det småsimre i 10 minutter.

Blend el. hak/knus laurbærbladene, rosmarin, salvie, timianblade og enebær.

Tag champignon, gulerødder, persillerødder og skalotteløg op af gryden og læg dem til side.

Kom de blendede krydderurter i gryden og tilsæt 1l god bouillon og tomatpuré.

Lad stegen braisere i ca. 1½ time under låg.

Skræl det lille Hokkaido græskar, tag kerner ud, og skær græskarkødet i skestykker. Skræl bagekartoflerne og skær i skestykker. Sæt græskar og kartofler over i usaltet vand, vandet skal kun lige dække. Kog til moskonsistens, hæld vandet fra og damp fri for resterende vand. Mos græskar og kartofler, tilsæt den varme sødmælk samt smør, og smag til med salt og peber.

Hold Hokkaidomosen varm til servering.

Lav en smørbolle af smørret og hvedemelet.

Kontrollér stegen for mørhed, og tag den op af gryden. Jævn skyen i gryden med smørbolle og kog godt igennem til blankhed. Tilsæt de brunede urter, som blev taget op af gryden før, og lad urterne blive varme i saucen. Riv skallen af de 2 usprøjtede citroner i gryden sammen med de 20 blade bredbladet persille.

Anretning

Skær kødet i skiver og anret i serveringsfad med lidt kant. Kom sauce og urter over kødet, og servér Hokkaidomosen ved siden af.

Vildsvinekam m. salvie, selleri og sauce m. hasselnødder

- Serveres med tårn af squash og kartoffelroulade

5 personer

625g vildsvinekam uden svær og ben

1 stor knoldselleri

½ bundt persille

5dl hønsefond

1dl hvidvin

3 skiver bacon

100g hasselnødder

1 gulerod

20g smør

1 bundt Salvie

olivenolie

rasp

Tilberedning

Vildsvinekammen brunes af og rulles i salvie, rasp og olie, som er blendet sammen. Steges i ovnen ved 125 grader til kerntemperatur på 58° C.

Knoldsellerien skrælles og skæres i stave af 1 cm x 1 cm. Steges i olie og glaseres i lidt hønsefond. Tilsæt hakket persille til sidst.

Hasselnødder ristes af i en tør pande, halvdelen af hasselnødderne gemmes til montering på saucen ved servering. Tilsæt bacon, gulerødder og hvidvin, og reducer til halv mængde. Tilsæt hønsefond, reducer igen til halv mængde, og sigt saucen. Pisk den sigtede sauce op med smør (kan evt. jævnes med lidt maizena).

Tårn af squash med soltørrede tomater og oliven

5 personer

2 squash (grønne eller gule)

½ bundt basilikum

½ glas soltørrede oliven

½ glas soltørrede tomater i olie

½ banan

skalotteløg

salt og peber

Tilberedning

Squashene skæres over og den ene ende skæres skrå. Den skrå ende udhules med en lille ske eller Parisienne-jern. Drysses med salt i hullet og stilles til side.

Tomater, oliven, løg og basilikum hakkes mellemfint og blandes godt sammen.

FylDET kommes i hullet i squashen, og de bages i ovnen ved ca. 160 grader, til de er møre.

Kartoffelroulade med spinat

10 personer

1kg kartofler

4 æggeblommer

200g revet ost

salt og peber

500g frossen helbladet spinat

1 bakke Philadelphia (gerne light)

2 røde peber

Tilberedning

Kartoflerne rives groft, blandes med æggeblommer og revet ost, salt og peber. Smøres ud på bagepapir på en bageplade. Trykkes hårdt sammen. Bages i ovnen i ca. 10-15 min., til den er lysebrun.

Spinaten tøs op og ristes i en kasserolle med salt, peber, muskatnød og køles af. Blandes med Philadelphia. Spinatmassen smøres ud på kartoffelbunden og drysses med rød peber i små tern. Rouladen rulles stramt sammen vha. bagepapiret fra den korte side af bagepladen.

Før servering skæres rouladen i ca. 10 skiver af ca. 3 cm. tykkelse. De lægges fladt ud på en bageplade og lunes i ovnen i ca. 10 min.

Anretning

Kødet skæres i 5 stykker og anrettes på tallerken med selleri, squashtårn, kartoffelroulade og hasselnøddesauce.

Vildsvinekamben a la American

5 personer

2kg vildsvinespareribs
Røgsalt fra Molsrøgeriet
5 peber
6 spsk. jordnøddeolie
250g løg
1 solohvidløg
4 spsk. olivenolie
2½ dl æblesaft
3 spsk. rørsukker
2½dl tranebærsaft
4 spsk. æbleeddike
3 spsk. sød sennep
250g tomatpuré
1 spsk. revet peberrod
Salt og peber
1 spsk. peberfrugt
1 Spk. Worcestershire Sauce

Tilberedning

Del vildsvinekambenene i portionsstykker med ca. 3 ben på hvert stykke. Krydr med Molsrøgsalt og peber. Brun dem kraftigt overalt i varm jordnøddeolie. Sæt dem til side.

Pil og hak løg og hvidløgsfed fint. Svits dem i varm olivenolie i ca. 3-4 min. Tilsæt æble- og tranebærsaft, æbleeddike, tomatpure, sukker, sennep, peberrod, Worcestershire Sauce og peberfrugtpasta, og lad saucen simre let i ca. 5 min. Smag saucen godt til med salt og cayennepeber.

Læg skiftevis spareribs og sauce i en tykbundet stegegyrde, som kan tåle at komme i ovnen. Giv retten ca. 70-80 min. i ovnen uden låg ved 200 °C.

Anretning

Anret spareribsene på tallerkener eller serveringsfad, og hæld saucen over. Amerikanere ville servere en dobbelt bagt kartoffel og en god coleslaw salat til.

Vildsvineskinkesteg m. aspargessalat og krydderurtemos

5 personer

1kg vildsvineskinkesteg

timian

sellerisalt

1 løg

5 gulerødder

¼ selleri

persillestilk

peber

lidt sennep

1 bundt grønne asparges

2 rødløg

5 modne tomater

eddike

sukker

piskefløde

1kg bagekartofler af sorterne Estima, Sava El. Folva

35g smør

Ca. 4 dl sødmælk

friske grønne krydderurter

salt og peber

Tilberedning

Vildsvineskinkestegen ridses, og krydres med timian, sellerisalt og peber. Løg, gulerødder og selleri rengøres, skrælles, og skæres i grove stykker. Disse grove grøntsagsstykker lægges i et ildfast fad, og skinkestegen lægges ovenpå. Der tilsættes ½ l god bouillon, og skinkestegen steges i ca. 40 min. i ovnen ved 200 – 225° C til den er mør.

Efter stegning trækker stegen på braiseringsunderlaget i 15 min., hvorefter væden hældes fra og danner fond til sauce, som jævnes og tilsmages med salt, peber og lidt sennep. Stegen holdes varm til udskæring.

De grønne asparges knækkes, enderne koges med i fonden til sauce, og resten af aspargesen skæres i 3 – 4 skråstykker. Rødløget pilles og skæres i tynde strimler. De modne tomater skæres i både. De 3 grøntsager blandes i en skål.

1 dl eddike og 1 dl sukker blandes og opløses under omrøring. Herefter tilsættes ½ dl piskefløde, og denne marinade vendes i aspargessalaten. Salaten vendes jævnlige inden servering.

Kog de skrællede bagekartofler i rigeligt vand uden salt, og kog dem helt møre. Hæld vandet fra bagekartoflerne og damp dem tørre på blusset. Tilsæt varm mælk og smør, og tilsmag med salt og peber. Tilsæt grundigt skyllet grønne krydderurter, helst 3 – 4 forskellige slags, og tilsæt den mængde, du syntes, behager dig!

Anretning

Læg 2 skiver skinkesteg på tallerkenen kl. 18:00. Læg aspargessalat kl. 14:00. Læg krydderurtemos kl. 22:00, og dryp med sauce på tallerkenen, og servér resten af saucen i en sauceskål ved siden af.

Marineret vildsvinekølle

Marineringsstid: 2-3 døgn
Tilberedningstid: ca. 3½ time
(Ikke fryseegnet)

10-12 personer

1 vildsvinekølle på ca. 3,5 kg
groft salt

1 flaske rødvin
1 dl olie
2 finthakkede rødløg
10 tørrede knuste enebær
2 laurbærblade
3 kviste timian
6-8 hele peberkorn

40 g smør
4 spsk. Mel
6 dl vildtbouillon og stegesky

Tilberedning

Læg vildsvinekøllen i en stor skål. Pisk marinaden sammen og hæld den over. Sæt fadet tildækket i køleskab 2-3 døgn. Vend af og til køllen.

Tag køllen op af marinaden og dup den tør. Gnid den med groft salt og læg den i bradepanden. Brun den ved 250 C i 15 min. Hæld marinaden ved. Dæmp varmen til 150 C, og steg køllen ca. 3 timer.

Hæld skyen fra bradepanden, og si den. Smelt smørret i en kasserolle, kom melet i, og rør det sammen. Spæd med vildtbouillon og stegeskyen. Smag saucen til.

Lad køllen trække mindst et kvarter, inden den skæres for. Server kastanjepure og rødvinspærer samt kogte eller stegte kartofler til.

Kastanjepuré

Tilberedningstid: 10 min.
Fryseegnet

4 personer

¼ selleri
½ kastanjepuré naturel fra dåse
2 dl bouillon fra dåse eller terning
1 dl fløde
salt og peber

Tilberedning

Skær den skrællede selleri i små tern og kog dem meget møre i bouillon. Mos sellerien.

Læg kastanjepuré, sellerimos og bouillon i en gryde, og kog det igennem. Rør fløden i, og smag til med salt og peber.

Rødvinspærer

1 flaske rødvin
100 g sukker
8 hele nelliker
3-4 skiver appelsin
2 skiver citron
10-12 pærer

Tilberedning

Bland rødvin med sukker, nelliker, appelsin og citron. Bring lagen i kog. Skræl pærerne, og kog dem i lagen ved jævn varme, til de er møre.

Stegt vildsvinenakke

Marineringsstid: 2 døgn

Tilberedningstid: 1 ¾ time

6 personer

1½ kg vildsvinenakke uden ben

1 porre

½ selleri

1 gulerod

1 stort løg

3 kviste timian

2 laurbærblade

2 flasker øl

50 g smør

1½ dl af marinaden

1½ dl bouillon (helst vildsvine- eller hønsbouillon)

2 spsk. hvedemel

½ dl tør sherry

salt og peber

Tilberedning

Gør grøntsagerne i stand til marinaden, og del dem et par gange. Bland marinaden. Snør kødstykket med bomuldsgarn, så bevarer det faconen bedre under stegningen. Hæld marinaden over, og lad kødet trække koldt heri et par døgn.

Tag kødet op af marinaden, og tør det godt. Si marinaden. Gnid kødet med salt og peber, og brun det i smørret i en gryde. Tilsæt 1½ dl af marinaden fra kødet, og lad det stege i 1¼ time.

Si stegeskyen over i en gryde, og suppler med bouillon. Giv det et opkog. Rør melet til en jævning med lidt vand, og hæld det i skyen. Lad saucen koge godt igennem. Tilsæt sherry, og smag saucen til.

Anret stegen i skiver, og hæld lidt af saucen over. Server kogte grøntsager og små smørvendte kartofler til samt tyttebær- eller tranebærsyltetøj i kogte halve pærer.

Stegt vildsvineryg

Tilberedningstid: 2 ¼ time
Ikke fryseegnet

8 personer

1 vildsvineryg på ca. 3 kg
Salt og peber
¾ l bouillon
10 hele nelliker
2 kviste timian
1 laurbærblad
3 løg i kvarte
Maizenamel til jævning

Tilberedning

Rids fedtsiden, og gnid den godt med salt og peber. Gnid også kødsiden med salt. Brun kødet ved 250 C i ca. 15 min. Tag det ud af ovnen, og dæmp varmen til 150 C.

Hæld bouillon i bradepanden, og tilsæt krydderier og løg. Læg kødet tilbage, og steg det 1½-2 timer.

Hæld skyen fra bradepanden, og si den. Bring den i kog og jævn til sauce. Lad vildsvineryggen stå mindst et kvarter, inden den skæres for.

Server kogte eller stegte kartofler til samt kogte halve pærer med syltede tranebær, eller kastanjepuré og ristede svampe.

Tip

Vildsvineryggen kan marineres inden stegningen. Her kan marianeden fra vildsvinekøllen anvendes. Det kan være en fordel at marinere, hvis det drejer sig om et ældre dyr.

Vildsvin på Bøgely

Vi har siden 1992 haft vildsvin på gården, Bøgely i Malling. Vildsvinene går ude hele året og har små hytter, som de kan søge ly i.

Der er tale om rene vildsvin, som er kendetegnet ved de runde ribben. Vildsvinekød er desuden magert kød.

Ved slagtingen er vildsvinene ca. 1 år gamle og vejer, slagtet vægt, 40-50 kg. Slagtingen sker på et privat slagteri, hvor vildsvinene bliver dyrelægekontrolleret samt trikinprøvet, hvilket vildsvin stadig skal.

Vi ønsker jer god fornøjelse med kødet.

Karen og Jens Brandt

