

SLOWFOX EN ANDERE VOSSENRECEPTEN



„Je kan alles met vier poten eten—behalve de tafel en de stoelen“. Een oude Cantonese waarheid. Mooi, en wij jagers doen dat dan ook. Op één uitzondering na. Er is maar één dier dat hier geschoten mag worden, maar dat we daarna niet eten: de vos. En waarom dan niet? Of beter gezegd: waarom niet meer?

In vroeger tijden werden vossen niet alleen bejaagd, maar ook gegeten. Ook tegenwoordig staat vos nog op het menu in een aantal Oost-Aziatische landen zoals Korea, Vietnam en de Filipijnen. Maar niet alleen daar: in Zwitserland geldt 'Fuchspfeffer'—een variant op hazingepier—als delicatessen. Waarom ook niet? Het vooroordeel tegen het eten van roofdieren is een relatief recente ontwikkeling, en voornamelijk cultureel: het heeft nauwelijks iets te maken met smaak. Als ogenschijnlijk reëel argument wordt wel aangevoerd dat vossen voor mensen besmettelijke ziekten kunnen overbrengen. Om die reden is het eten van vossen in Duitsland zelfs verboden, en is er enkele jaren geleden enorme heisa ontstaan toen inspecteurs in een

Vietnamees restaurant in Magdeburg het karkas van een vos aantreffen. Hoewel de eigenaren volhielden dat die vos voor eigen consumptie bestemd was, werd het restaurant onverbiddelijk gesloten. Hoe realistisch is dit allemaal?

Waarom niet gewoon opeten?

Alle zoogdieren zijn eetbaar. Er is slechts één uitzondering, en dan nog maar ten dele. Ijsberenlever is giftig. Lokale bevolkingen weten dat al sinds eskimoheugenis, en de Europeanen sinds 1597, toen de overwinteraars op Nova Zembla hun eerste ijsbeer schoten, en daarvan de lever aten. Ze werden daar heel ziek van, en enkele bewoners van het 'Behouden Huys' zijn er zelfs aan gestorven. Tegenwoordig is bekend waardoor die toxiciteit wordt veroorzaakt: ijsberenlever bevat zoveel vitamine A dat het eten daarvan kan resulteren in een acute 'hypervitaminosis A', soms met fatale gevolgen. Maar sinds de avonturen van Willem Barentz en de zijnen is de populariteit van het overwinteren op Nova Zembla enorm afgenomen, en lijkt het niet moeilijk om het eten van ijsberenlever te omzeilen. Mocht het u toch overkomen: de overwinteraars hebben na het drama met de ijsberenlever niet minder dan 26 poolvossen gevangen en opgegeten..... en dat hebben ze allemaal overleefd.

Hondsdolheid en vossenlintworm

Zeker: vossen kunnen hondsdol zijn, en met dat virus (rabiës) mensen besmetten; ze kunnen ook geïnfecteerd zijn met vossenlintworm (*Echinococcus multilocaris*) en die parasiet overbrengen. Rabiës komt in Nederland echter niet voor. In de laatste 50 jaar is de ziekte in ons land bij drie mensen vastgesteld (in 1962, 1996 en in 2008): twee daarvan waren door een hond uit het buitenland gebeten, en de derde was gekrabbd door een vleermuis in Kenia. In Nederland is de



Waarom niet gewoon opeten?

vossenlintworm aangetoond bij vossen in Oost-Groningen en Zuid-Limburg, maar tot op heden is deze infectie bij mensen die in ons land zouden zijn blootgesteld nooit vastgesteld. Uit deze gegevens mag worden geconcludeerd dat de kans dat een Nederlandse vos rabiës of vossenlintworm heeft, buitengewoon klein is. Als bij het slachten bovendien de gebruikelijke—op de wildhygiëne cursus geleerde—voorzorgsmaatregelen worden getroffen, dan is de kans dat vossenvlees besmet wordt nog veel kleiner. En als we vooralsnog vossencarpaccio even buiten beschouwing laten, dan leert de wetenschap dat het rabiësvirus bij temperaturen van 100°C en hoger vernietigd wordt, en dat eieren van de 'fuchsbandwurm' door warmte (twee uur bij 50° á 60°C, of enkele minuten koken) worden geïnactiveerd, dat de kans op besmetting door het eten van vossenvlees in Nederland nul is.

Algemene wenken

Vossenvlees kan soms wat taai zijn, en wat minder prettig ruiken. Traditionele Engelse recepten bieden als oplossing om het vlees een nacht onder stromend water te houden. Dat neemt de geur weg, en maak het vlees wat malser. Volgens anderen werkt het net zo goed om het vlees een nacht in een zoutoplossing te zetten: één kop water en één eetlepel zout, net zo vaak tot al het vlees helemaal bedekt is. Aan deze oplossing kan ook een kop azijn (of citroensap) en wat rozemarijn, tijm en dille toegevoegd worden. Voor verdere bereiding moet het vlees goed afgespoeld en drooggedept worden.



Vossenvlees lijkt veel op hondenvlees

Vossenvlees lijkt veel op hondenvlees

Volgens (meest Aziatische) bronnen lijkt vossenvlees veel op hondenvlees. Een algemene tip is dus dat u uw geschoten vos bereidt volgens een van de op het Internet te vinden oriëntaalse recepten voor hond. Bijvoorbeeld het Vietnamese recept voor 'vos op z'n hondjes', of, omdat men daar destijds Frans sprak:

'Renard á la petites chiens'

Ingrediënten: 3 kg vossenvlees (zonder bot, gesneden in blokjes van ongeveer 2 bij 2 cm), 1½ kopje azijn, 60 gekneusde

peperkorrels, 6 eetlepels zout, 12 gekneusde knofflookteentjes, ½ kopje pindaolie, 6 kopjes uiensnippers, 3 kopjes tomatensaus, 10 kopjes kokend water, 6 kopjes gesnipperde rode peper, 6 laurierblaadjes, 1 theelepel tabasco, 1½ kopje leverpastaï, en een hele ananas (in blokjes van ongeveer een kubieke cm).

Bereiding: Marineer het vlees ongeveer 2 uur in een mengsel van azijn, peperkorrels, zout en knoflook. Neem een grote wok, doe de olie er in, en bak het vlees boven een open vuur (mag ook gasvlam zijn) rondom bruin. Voeg dan de uien en de ananas toe, en laat het geheel sudderen tot het vlees zacht is. Giet daarna de tomatensaus en het kokende water erover, en doe de rode peper, de laurierblaadjes en de tabasco erbij. Bedek daarna de wok, en laat het gerecht op warme kolen (of een laag pitje) sudderen tot het vlees gaar is. Roer vervolgens de leverpastaï erdoor, en laat het geheel nog 5 minuten pruttelen.

Jonge vosjes aan het spit

Klinkt misschien een beetje cru, maar denkt u wel eens na bij de woorden 'zuiglam', 'piepkuiken', 'speenvarken' of 'kalfsoester'? De jachtpraktijk leert dat er jonge vossen geschoten worden. Geen enkele jager die daar prat op gaat, maar soms kan het niet anders. Volgens welingelichte (Philippijnse) bronnen gaat er niets boven jonge vosjes aan het spit. Geen redenen om daaraan te twifelen. Lijkt me ook niet nodig om er een uitgebreid recept voor te schrijven. Als u ervaring heeft met het roosteren van speenvarkens of lammeren, dan zal het ook prima lukken met jonge vossen.



Soms moeten jonge vossen het onderspit delven.

Vossenstoofpot

Ingrediënten: voor en achterpoten van een vos (in een gekruide zoutoplossing gemarineerd, zie boven), ontdaan van bot, en in 8 stukken verdeeld, 4 eetlepels olijfolie, twee fijngehakte uien, 2 laurierbladen, 4 gekneusde peperkorrels, 2 eetlepels fijngesneden gemberwortel, sap van 2 citroenen, flinke bos boerenkool (fijngesneden en zonder nerven), en 2 eieren.

Bereiding: verhit de olie in een braadpan, en laat de uien daarin zacht worden. Voeg het vlees toe, en braad het, al



Vos: je kunt hem niet alleen eten, maar ook dragen: om op te vreten!

roerend, rondom bruin. Voeg daarna de laurier, peper, gember en de helft van het citroensap toe. Blijf zachtjes roeren zodat het vlees bedekt blijft. Voeg dan 1 of 2 kopjes water toe, bedek de pan, en laat het geheel een half uur stoven. Voeg daarna de boerenkool toe, en laat het geheel nog eens een half uur stoven. Het vlees is dan gaar, en de boerenkool zacht geworden. Giet het kookvocht af, en houdt het apart, en heet. Klop vervolgens de eieren op in een grote schaal, en voeg daaraan de rest van het citroensap toe. Giet daarna de hete kookvloeistof heel langzaam in het ei-mengsel, meng het voorzichtig, en giet daarna het geheel terug bij het vlees in de braadpan. Het zo bereidde vossenvlees kan het beste met brood worden geserveerd.

Slowfox

Ingrediënten: een in stukken verdeelde vos (alles, of een deel daarvan, afhankelijk van het aantal personen), olijfolie, peper, zout, tijm, rozemarijn, salie, laurier, en knoflookteentjes.

Bereiding: Bestrooi de stukken vlees rondom met peper en zout. Maak in de dikke stukken inkepingen en stop daarin teentjes knoflook, strooi er daarna tijm, rozemarijn, laurier en salie over, bestrijk alle delen met olijfolie, leg ze in een braadslee, en zet die 15 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven. Stel daarna de oven op 75°C, en doe de ovendeur 5 minuten open zodat de

temperatuur kan dalen. Sluit dan de ovendeur, en laat het vlees 4 á 5 uur langzaam doorgaren bij 75°C.

Vossenvlees in Engeland te koop

Waar klanten tegenwoordig niet meer opkijken van een aanbod van kangeroe, struisvogel, zebra, krokodil, en tal van andere exoten, was het voor sommigen toch een verrassing dat slager Trevor Payne uit Gravesend (Kent) als eerste in Engeland vossenvlees te koop aanbood. Dat werd uit Denemarken en Zweden geïmporteerd, en was afkomstig van fokkerijen. Kennelijk waren er in elk geval een aantal heel enthousiaste klanten, die de smaak van het vlees vonden lijken op dat van lam. Een prachtig initiatief toch? Als dit algemeen toegepast zou worden, dan zouden we gelijk af zijn van het gezeur van de anti-bont brigade!



advertentie



**SNEL
ERGONOMISCH
BETROUWBAAR**



NIEUW
HELIA RF-M 7x25

Snelle afstandsmeting in het jachtgebied

Met zijn ergonomisch ontwerp, zijn intuïtieve en eenvoudige bediening en zijn groot gezichtsveld, helpt de nieuwe Helia RF-M 7x25 om de focus te bewaren op het essentiële tijdens de jacht.

kahles.at