



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU

In de herfst is de Demmerik in Vinkeveen misschien wel de mooiste weg in de hele Ronde Venen. Met haar oude bomen vol duiven en rijk aan bont gekleurde bladeren, met als bonus hun prachtige reflectie in het rustige water van de omliggende sloten. En met haar karakteristieke huizen met rondstruinende fazanten in de tuin. Tegen de tijd dat ik op nummer 110 aankom, ben ik in een volledige herfststemming.

Voor de meeste koks is de herfst de meest sensationele tijd van het jaar. De temperatuur daalt en de eetlust neemt toe. Een goede reden dus om te koken en daarnaast is er een overvloed aan vleessoorten waaruit gekozen kan worden.

Volop wild aanwezig

De herfst is het beste seizoen om wild te eten. De dieren zijn wel doorvoed doordat ze zich de hele zomer te goed hebben gedaan aan het overdadig beschikbare voedsel. Dit is omgezet in een smakelijk laagje vet, zodat ze reserves hebben om de winterperiode, wanneer er minder makkelijk aan eten te komen is, te kunnen doorstaan. We mogen blij zijn dat in Europa het wild in z'n natuurlijke omgeving nog steeds zo ruimschoots beschikbaar is, en dus een biologisch product zonder de toevoeging van o.a. antibiotica is. Dit is wel anders in de Verenigde Staten waar wild 'uit het wild' niet commercieel verkocht mag worden. Slechts geïnspecteerd vlees of vlees van kweekboerde-

rijen is toegestaan, maar deze dieren hebben in hun leven nooit één besje van een boom gegeten. Voor een gepassioneerd kok en liefhebber van biologische streekproducten zoals ik, is het daarom een genot om de winkel van Nico de Haan te bezoeken. De toonbank ligt vol met heerlijkheden zoals huisgemaakte worst, streekkaas, biologische eieren en ga zo maar door. En vanaf half oktober tot de kerst, houdt hij een glazen koeler gevuld met allerlei soorten wild. Wat een aardige man!

Faisondage

Veel huis- en beginnende koks zijn bang om met gevogelte en wild te koken omdat er nogal wat misopvattingen hierover bestaan. De meest voorkomende is wel dat men vreest dat het vlees een te sterke smaak heeft. In het verleden kreeg het vlees door 'faisondage' (het besterven van gevogelte en wild, waardoor het vlees mals wordt) inderdaad een sterke smaak. Met deze traditie is echter gebroken. De smaak van het wild moet vol en een reflectie van het gezonde dieet van het dier zijn, maar zeker niet sterk. Een andere reden is dat men gewoonweg niet weet hoe het bereid moet worden, en dat men vreest ziek te worden van niet goed gegaard vlees. Waardoor men het vlees vaak te gaar laat worden waardoor het droog wordt, terwijl het juist sappig, mals en delicaat zou moeten zijn. En bij voorkeur geserveerd met bijpassende wijnen en gecombineerd met andere herfstspecialiteiten, zoals bessen

en paddenstoelen. Als u iets nieuws wilt uitproberen maar u weet niet waar te beginnen, vraag Nico of iemand van z'n team dan om advies.

Een paar handige tips voor het bereiden van wild en gevogelte: Deze dieren zijn altijd vrij actief geweest en hun vlees bevat daardoor minder vet dan dat van de luie boerderijdieren. Hierdoor wordt hitte beter geleid waardoor het vlees snel uitdroogt wanneer het of te lang, of zonder bescherming wordt bereid. Daarom wordt het vlees vaak omwikkeld met plakjes spek voordat het geroosterd wordt. Dit voegt smaak toe maar vertraagt ook het kookproces. Behandel het vlees ferm maar voorzichtig wanneer je het in de pan bakt, voel het vlees terwijl het bakt en laat het daarna goed rusten. Wilt u rustig aan beginnen, probeer dan eens hertenbiefstuk. De bereiding hiervan is namelijk bijna gelijk aan de bereiding van runderbiefstuk, dus dat zal best lukken. En terwijl u bij de poelier wegrijdt, stelt u zich voor dat u hertenjagend op een paard door middeleeuwse herfstbossen galopeert. Tegen de tijd dat u thuis bent, bent u zeker toe aan een goed glas rode wijn!

Poeliersbedrijf N. de Haan & Zn.
Demmerik 110
3645 EG Vinkeveen



Wilde paddenstoelensaus

Dit is dé tijd voor wilde paddenstoelen. Nederland is lang de nummer 1 producent van champignons geweest, hoewel ik denk dat Polen momenteel nét een paar tonnen meer produceert. De vraag naar bospaddenstoelen is slechts 1%, en dat vind ik best vreemd want voor mij is dat de soort met de meeste smaak. Koop een zak gemengde paddenstoelen van Nico's buurman Leo, en serveer onderstaande saus bij de hertenbiefstuk. Klassieke sauzen vragen vaak om een zgn. 'demi-glace', maar vanwege ruimtegebrek ga ik daar in dit stukje niet dieper op in. Onderstaand recept is voor een saus die veel makkelijker is, maar die wel opgepimpt moet worden als je echt indruk wilt maken!

Ingrediënten

- 500 g gehakte wilde gemengde paddenstoelen
- 3 fijngehakte sjalotjes
- 200 ml room
- 125 ml witte wijn
- 30 g boter
- 1 teentje knoflook, geperst
- Vers gesneden peterselie
- Zout en peper

Bereidingswijze

Laat de boter langzaam smelten in een koekenpan. Voeg de sjalotjes toe en bak deze 3-4 minuten. Voeg de knoflook toe en laat deze 2 minuten zachtjes meebakken (let op dat deze niet verbrandt). Doe de paddenstoelen erbij en voeg wat peper en zout toe. Roer alles door elkaar en laat het geheel zachtjes bakken tot de champignons zacht en verkleurd

zijn. Zet het vuur op hoog en voeg de witte wijn toe. Blijf roeren en laat de witte wijn tot 2/3 inkoken. Zet het vuur laag en voeg de room toe. (Tip: een scheutje cognac of een theelepel truffelolie). Voeg een handvol gesneden peterselie toe. Proef de saus en voeg evt. meer zout en peper naar smaak toe. Serveer warm.

**Café-restaurant
De Veensteker**



- | | |
|------------------|--------------------------------|
| Lunch | Standing Dinner |
| High Tea | Bruiloften, recepties, borrels |
| High Wine | of verjaardagsvieringen |
| Diner | Vergaderfaciliteit |
| Grote groepen | Gepersonaliseerde menu's |
| Koud/warm buffet | Spare-ribs afhalen |

Café-restaurant De Veensteker
Achterbos 20
3645 CD Vinkeveen | Geopend van woe t/m ma vanaf 12.00u
(T) 0297 26 26 86
(W) www.veensteker.nl
(E) info@veensteker.nl