

HET KOETSHUIS - DE STEEG

'Het best bewaarde geheim van de Veluwe', zo wil historische buitenplaats en rijksmonument Landgoed Rhederood graag bekend staan. Dat de omgeving geschiedenis uitademt, kan ook bijna niet anders want het centrale gebouw, het Landgoed Rhederood, bestaat al sinds 1746. Iets verderop in het prachtig aangelegde park, met enkele van de oudste bomen van Nederland, staat het koetshuis; met daarin restaurant Het Koetshuis Rhederood. In De Steeg, Gelderland.

Bier

Frank Bruinewoud is de gastheer en vertelt trots over het eigen bronwater van het landgoed, Water159. Het 4.000 jaar oude water komt uit een 159 meter diepgelegen bron en is een van de zestien door de overheid erkende Nederlandse bronwaters. Het water wordt ook gebruikt voor het brouwen van eigen bier, 'Het Geheim', en huisgemaakte limoncello.

Jeroen Berendsen

Chef-kok Jeroen Berendsen (1990) is ondertussen aangeschoon. Hij werkte onder andere zes jaar bij De Bloemenbeek, een

restaurant met een Michelinster in De Lutte en sinds 2019 bij Het Koetshuis Rhederood. 'Ik werk hier hoofdzakelijk met lokale en biologische producten. Het liefst uit eigen moestuin en van lokale leveranciers. Daardoor heb ik goed zicht op de kwaliteit.' Het wild krijgt Berendsen aangeleverd door een jager uit de buurt. Dat bepaalt ook min of meer het menu. In augustus en september was dat wilde eend en onlangs stond ree weer op de kaart.

Kwaliteit

Nog een voorbeeld van een lokaal product is de mousserende witte wijn Veluwe Vreugde van de wijngaard van Eco Fields die staat in Harskamp. Bruinewoud over de Veluwe 'Champagne': 'Lokaal is goed zolang de kwaliteit goed is. Als het elders duidelijk beter is, dan kopen we het uiteraard daar. Kwaliteit staat altijd voorop. Zo ook met Veluwe Vreugde, we moeten er wel allemaal blij van worden, anders zoeken we het verderop.'

Wild zwijn

De juiste wijn bij een gerecht kiezen is niet gemakkelijk. De saus en de kruiden zijn namelijk heel bepalend voor welke wijn er



Het best bewaarde geheim van de Veluwe

het beste bij past. Vandaar dat Berendsen een wijn te proeven krijgt met daarbij de uitdaging om een passend gerecht te bedenken. De keuze voor het vlees is wild zwijn. Wat specifieker: de voorlopers, eventueel met de schouders. Omdat die delen vaak betrokken zijn bij de inslag van de kogel, worden ze meestal weggegooid.

Tenuta Giuliano

De gekozen wijn komt uit Abruzzo, een streek ten oosten van Rome, langs de Adriatische kust. Het wijnbedrijf Collefrisio is een kleine traditionele wijnmaker en behoort tot de besten in de regio. Tenuta Giuliano is een rode wijn, gemaakt van de druif Montepulciano d'Abruzzo. De wijn is volrood van kleur en aromatisch van geur; kruiden, licht eikenhout en veel rijp rood fruit. De smaak is zacht van inzet, vol en geurig en blijft lang in de mond hangen. Na de wijn geproefd te hebben, heeft Berendsen al direct een idee bij het gerecht. Waarschijnlijk wordt het zoiets als een Bœuf bourguignon. Niet zoals het traditioneel hoort, met rundvlees, maar met wild zwijn. De biologische Tenuta Giuliano is te koop bij een 40-tal wijnhandelaren die aangesloten zijn bij Les Genereux. Deze wijn is beschikbaar gesteld door Wijnhandel Appeldoorn uit Velp en kost € 9,80.



Sanglier Bourguignon

Stoofpot voor 4 personen

Ingrediënten voor het stoofvlees

600 gram vlees van de voorlopers of schouders van een wildzwijn

[300 gram ontvlied (hele delen) vlees uit de voorlopers]

1 ui gesnipperd

6 jeneverbessen

4 kruidnagels

2 laurierblaadjes

1 fles rode wijn (pinot noir of spätburgunder)

50 gram ontbijtkoek

100 gram boter

Zout en Peper

Bereiden

Fruit de gesnipperde ui in de boter. Voeg vervolgens het vlees (op kamertemperatuur en drooggedept) toe en bak het rondom bruin. Blus het geheel af met de rode wijn zodat het vlees net onder staat. Voeg alle specerijen toe. Laat dit alles ongeveer 1,5 uur trekken op een laag vuur tot het gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Bind het geheel met een klein beetje ontbijtkoek.

Worden de hele delen uit de voorlopers ook gebruikt, bereid die dan als volgt. Bestrooi ze met zout en peper, bak ze op hoog vuur rondom bruin en laat ze vervolgens voor 5-6 minuten garen in een voorverwarnde op 180 graden.

**Puree beurre noisette**

500 gram kruimige aardappels

1/8 liter (0,125 l) slagroom

50 ml volle melk

50 gram roomboter

Peper en zout

Bereiden

Schil de aardappels en snij deze in kleine stukken. Kook de aardappels gaar met een snufje zout. Doe ondertussen de boter in een steelpan en maak hier een beurre noisette* (hazelnootboter) van. Laat dit geheel iets terug koelen en voeg vervolgens de melk en room toe. Als de aardappels gaar zijn, stamp ze fijn of haal ze door een pureeknijper. Doe vervolgens de beurre noisette-massa erbij en tot een mooie puree roeren. Breng op smaak met peper en zout.

*Doe kleine stukken boter in een pannetje. Zet het op een middelhoog vuurtje en zorg dat de boter gelijkmatig smelt. Blijf roeren. Het schuim (water) verdwijnt op een gegeven moment en de eiwitten scheiden zich van het vet. Dan gaat de boter verkleuren. Is de boter lichtbruin, dan kan het pannetje van het vuur.

Dresseren

Warm het stoofvlees op. Stoof de groentes warm in een steelpan. Verwarm de puree en doe deze in een spuitzak. Maak met de spuitzak in het midden van het bord een mooie kring. Doe het stoofvlees in het midden van de aardappelpuree. Dresseer de groenten aan de rand van de aardappelpuree. Leg als laatste de hele delen vlees van de poten op het stoofvlees.

Et voilà, bon appétit!



Restaurant Koetshuis Rhederoord
Parkweg 19
6994 CM De Steeg
026 - 4955358

restaurant@rhederoord.nl
www.restaurant-rhederoord.nl