



Tekst: Reinier Broeks



Foto's: Carla Bosveld

**In het eerste deel van deze vijfdelige serie: porchetta - spreek uit porketta**

Porchetta is opgerold varkensvlees, bereid in de oven. Een traditioneel Italiaans gerecht dat vele samenstellingen en bereidingswijzen kent. Normaliter warm gegeten; zo uit de oven. Maar koud is ook heel lekker. Voor de porchetta wordt gebruik gemaakt van een buiklap en een rugfilet van wild zwijn. Voor een goed begrip wordt bij het uitbenen van een bepaald stuk vlees steeds uitgegaan van het hele dier zodat duidelijk is in welke volgorde de delen worden verwerkt. Het zwijn is opgehangen aan de achterpoten.

MET DANK AAN HERMAN TER WEELE

Vergheeten Vleesch

of wat je nog meer met een wild zwijn kunt doen

Waar het gaat om hygiëne heeft Ter Weele een paar tips voor jagers

- Zorg ervoor dat wild zo snel mogelijk in de koeling komt, zeker in de zomer.
- Snij in het veld al bezoedelingen ruim weg. Het voorkomt dat andere delen van het vlees besmet raken.
- Breek het slot niet want dan is grote kans op bezoedeling en uitdrogen van de achterbouten.
- 'Ringen' is de beste methode. Met een scherp, puntig mes de anus rondom lossnijden en vervolgens de darm van binnen-uit lostrekken.
- Gebruik geen water om te spoelen want daardoor wordt vuil alleen maar verspreid.
- Verwijder alle kliertjes en in- en uitschotschade.
- Werk schoon. Draag handschoenen en reinig messen geregeld om besmetting te voorkomen.

Jagers die zelf hun wild slachten, beperken zich vaak tot standaardvlees zoals karbonades, gehakt, poulet en worst. Een enkeling gaat wat verder en maakt rauwe ham van een achterbout of gaat aan de slag met de rugfilet. Zonder al te veel extra inspanningen kunt u echter een bijzonder stuk vlees op tafel zetten. Tijd voor tips van de vakman.

Zelfslachtende slager en jager Herman ter Weele uit Oene heeft sinds 2006 een EG-erkenning om wild te verkopen aan wederverkopers. Dat betekent dat al het wild gekeurd wordt door de NVWA, de voedsel- en warenautoriteit; een extra kwaliteitscontrole in het kader van voedselveiligheid. Reden voor sterrenrestaurants zoals de Librije en Parkheuvel om geregeld vlees van Ter Weele af te nemen.

Stap 1 Verwijder de voorpoten

Trek de voorpoot iets naar beneden. Daardoor wordt de rand van het schouderblad zichtbaar. Snij vanaf de rug naar de buik langs de rand van het schouderblad. Daarmee is de bout al zo goed als los. Trek iets aan de bout zodat zichtbaar wordt waar hij nog vast zit. Snij de bout helemaal los en leg hem op een schoon werkblad. Doe hetzelfde met de bout aan de andere kant.

Stap 2 Buiklap met ribben afzagen

De rugfilet is een lange strook met vlees die aan weerszijden van de ruggengraat loopt. Ondanks het vet op de rug is over het algemeen goed te zien waar de rugfilet loopt. De lengte van de rugfilet is al gauw 30 centimeter bij een big van 30-35 kilo. Er moet eerst een snede over de lengte van de buik worden gemaakt; ongeveer 4 cm (twee vingers breed) langs de filet op. Dat wordt de zaaglijn. Begin bovenaan te snijden waar geen

ribben meer zitten. Snij naar onderen over de ribben tot aan de nek. Zaag vervolgens van boven naar beneden langs de snijlijn. Doe hetzelfde voor de buiklap aan de andere kant.

Stap 3 De ribben uit de buiklap snijden

Leg de buiklap met de ribben naar boven op het werkblad. Snij met een scherp mes de beide zijden van een rib los. Snij zo diep als de rib dik is, want dan blijft de lap heel. Nadat alle ribben aan de zijkanten zijn vrij gesneden moet de onderkant van de ribben worden gedaan. Pak een rib vast en snij heel voorzichtig, met het mes zo plat mogelijk, langs de onderkant van de rib. Hou het mes tegen de rib aan zodat de buiklap eronder aan één stuk blijft. Als alle ribben zijn gedaan, dan moeten de ribben aan de bovenkant nog worden losgesneden. Als het goed gaat, kunnen alle ribben aan elkaar uit de buiklap worden gesneden. Snij vet, zenen en minder goed vlees aan de randen van de buiklap weg. Daarna is hij klaar.



4

Stap 4 De nek lossnijden

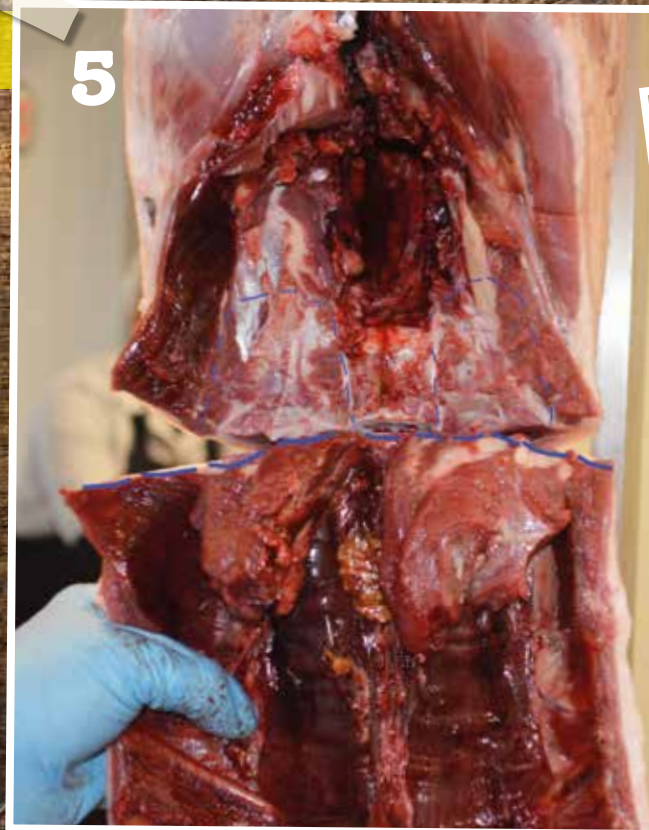
Voordat de rug van de achterbouten kan worden losgesneden, moet eerst nog de nek van de rug af. Bij de nek, waar de ribben ophouden, zit het ribbenboogje. Daar beginnen de nekwerfels. Snij tussen het ribbenboogje en de eerste nekwerfel vanaf de bovenkant van de nek naar de borst. Doe dat aan beide zijden en de nek is los.

Stap 5 De rug van de achterbouten snijden

Snij aan het einde van de lendenwervels, daar waar de ruggengraat overgaat in het bekken, het vlees horizontaal in. Van binnen naar buiten. Doe dat ook aan de andere kant. De rug zit nu alleen nog met de ruggengraat vast. Pak de rug stevig vast en draai hem rond. De rug breekt nu van het bekken af. (Voor de liefhebbers: aan de binnenkant van de rug zitten de haasjes. Aan de kant van het bekken zit de kophaas. Wil je dat die aan de haas blijft zitten, snij de kophaas dan eerst los van de lendenwervels en vervolgens in één keer de hele haasjes eruit.)

Stap 6 De filet uit de rug snijden

Leg de rug op het werkblad met de bovenkant naar boven. Maak strak langs de ruggenwervels een snede van een paar centimeter diep over de hele lengte. Pak het mes nu in je vuist met de punt naar beneden en de scherpe kant naar je toe. Steek het mes zo diep mogelijk langs de wervels op, totdat je het bot raakt. Beweeg nu voorzichtig het mes naar je toe terwijl je de wervels perfect volgt. Buig met je andere hand de rugfilet wat van de wervels af zodat je kunt zien wat je doet. Als de filet los is van de wervels, dan snij je heel voorzichtig over de ribben de filet verder los. Hou daarbij het mes zo plat mogelijk.



5

Stap 7 De rugfilet schoonmaken

Leg de rugfilet met de vleeskant naar beneden op het werkblad. De vetlaag ligt nu bovenop. Snij voorzichtig eerst de vetlaag weg. Vervolgens moet het vlies van de rugfilet worden verwijderd. Begin aan de kant waar het vlies het dikst is. Steek het mes tussen het vlies en het vlees en snij ze voorzichtig los van elkaar. Snij alle zeentjes en vliesjes weg zodat er een mooie schone filet overblijft. Het vet is overigens prima te gebruiken voor droge worst.

Stap 8 Kruiden, zouten en oprollen

Neem de rechthoekige buiklap, leg hem helemaal vlak en leg de filet in de lengte aan een kant van de buiklap. Bestrooi het vlees ruim met versgemalen witte peper. Hak drie tenen knoflook, vier takjes rozemarijn (alleen de blaadjes) en vier takjes tijm heel fijn en strooi gelijkmatig over het vlees. Doe er als laatste Keltisch* zeezout op. Rol nu de buiklap met de filet strak op en bind de rol op. De touwtjes drie tot vier centimeter uit elkaar en de knoepjes aan dezelfde kant op dezelfde hoogte (het oog wil ook wat). Als laatste snij je de kontjes van de rol af. En klaar is de porchetta.

* Ook koken is aan mode onderhevig. Voorheen werd vaak Atlantisch zeezout gebruikt vanwege de smaak en de aanwezigheid van mineralen. Keltisch zeezout is de verbeterde versie en heeft ook nog eens het laagste natriumgehalte van alle zeezouten.



6



7



8



Janno Cornelissen (links)

Gevestigd in de voormalige watertoren op het hoogste punt van Arnhem heeft Janno Cornelissen sinds 1998 restaurant De Steenen Tafel. Theo Sigmond schoof in 2004 aan.

Cornelissen: 'Wij streven naar een pure keuken, met zuivere smaken. Het liefst werken wij met streekproducten van kleine ambachtelijke producenten. In het wildseizoen krijgen wij uitsluitend wild van de Veluwe en uit de Ooijpolder, professioneel geschoten door persoonlijk bekende jagers. In het voorjaar en

zomer krijgen wij groenten uit de tuin van Marianne.' De kookstijl van Janno en Theo is eerlijk, eenvoudig en smaakvol. Geen tierelantijnen; de combinaties worden simpel gehouden. Ieder ingrediënt moet afzonderlijk en perfect tot zijn recht komen. Sigmond is vol passie over hun ambachtelijke manier van werken: 'Respect voor het wild staat bij ons op de eerste plaats. Het verwerken van kop tot staart is bij ons een must. Al het vlees komt op het karkas binnen en wordt door ons zelf ontbeend en geheel verwerkt in gerechten of gedroogde hammen en salami's.'

Porchetta

Benodigheden

- De porchetta, het gewicht maakt niet uit want het gaat om de kerntemperatuur.
- 250 gram boter, olijfolie mag uiteraard ook.
- Een ovenschaal waar het vlees goed in past, dus niet te groot.
- Een kernthermometer – bij voorkeur een digitale met een snoertje zodat de temperatuur continu gemeten en buiten de oven kan worden afgelezen.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 graden. Braad het vlees in ruim boter (heel pakje) aan zodat het rondom mooi bruin is. Leg het vlees in een ovenschaal en giet de boter van het braden over het vlees. Plaats de digitale thermometer en zet de schaal in het midden van de oven. De kerntemperatuur van het vlees moet 38 graden zijn. Heb je een analoge thermometer, dan kun je het beste iedere vijf minuten de temperatuur meten. Je moet namelijk ook iedere vijf minuten het vlees draaien en bedruipen met de bakboter. Wanneer de kerntemperatuur op 38 graden is gekomen, haal je de porchetta uit de oven en pak je hem goed in met aluminiumfolie. Wikkel er eventueel wat kranten omheen. Het vlees moet tot rust komen en op temperatuur blijven. Vuistregel is om het net zolang te laten rusten als dat het in de oven is geweest om te braden. Maar toch in ieder geval 20 minuten. Daarna pak je het uit en snij je plakken van ongeveer een halve centimeter dik.

Wild zwijnsaus

Ingrediënten

- 2 winterwortels
- 3 uien met schil in vieren gesneden
- 2 preien in grote stukken
- ¼ knolselderij in grove stukken
- 3 tomaten, gehalveerd
- 4 jeneverbessen
- 5 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 3 kruidnagels
- 3 laurierblaadjes
- 10-15 peperkorrels, gekneusd

Tijdens het uitbenen van het wilde zwijn ontstaat er allerlei 'afval'. Botten, vet, snijafval, zenen, vliezen; het kan allemaal gebruikt worden om de perfecte saus van te maken. Hak alle botten kapot met een hakmes, zodat het merg uit de botten kan. Verwarm de oven voor op 250 graden. Doe alles in een grote schaal of op een plaat in de oven totdat het goed bruin is. Giet het vet af en doe de rest in een grote pan. Voeg er gewassen en grof gesneden winterwortel, ui, prei, knolselderij en eventueel een paar tomaten aan toe. Vul de pan met koud water totdat alles goed onderstaat. Doe er nu de jeneverbessen, tijm, rozemarijn, kruidnagels, geneusde peperkorrels en laurierblaadjes bij. Breng het aan de kook en schuim af indien nodig. Laat de 'soep' een dag, maar toch zeker 12 uur pruttelen op een laag vuur. Zeef de bouillon en kook het in tot een tiende van de oorspronkelijke hoeveelheid. Dus 10 liter vocht wordt 1 liter. Giet wat van de saus over de plakken porchetta en zet een kommetje met saus op tafel. Het restant van de saus is goed in te vriezen in ijsblokjeszakken, zodat het later gedoseerd gebruikt kan worden.

Witlof met aceto balsamico

Ingrediënten

- Witlof - kleine stronkjes, bij voorkeur Belgische
- Aceto balsamico
- Boter of olijfolie
- Vers gemalen peper

Bereidingswijze

Als bijgerecht is roergebakken witlof met aceto balsamico zijn erg lekker. Belgische witlofstronkjes zijn klein en uitermate geschikt om te roerbakken. Haal de blaadjes los van de stronkjes en bak ze kort op hoog vuur in olijfolie of boter door ze constant om te scheppen. Dat houdt de blaadjes knapperig. Sprenkel er na 2 minuten de balsamico overheen en laat de witlof karamelliseren. Niet te lang roerbakken want dan wordt de witlof slap. Met gewone witlof kan het uiteraard ook. Gebruik zo klein mogelijke stronkjes, snij ze over de lengte in vieren en snij de kern er vanuit het midden schuin uit. Leg de witlof bij de plakken porchetta op het bord.

Wijn

Peter Meijrink van Sauter wijnen Velp is vinoloog van de Wijnacademie en heeft twee wijnsuggesties:

De Calabrese 2015 (13,5%) van het wijnhuis Ippolito 1845 is een rode wijn van de Calabrese druif. Dat is een lokaal druivenras uit Calabrië, gelegen in de neus van de laars van Italië. De kleur is massief zwartrood en de geur is een interessante mengeling van rode vruchten, zoethout, leer en cederhout. De textuur is sappig en aardig vlezig. De smaak is verrassend fris en toch vol. Een wijn die de smaak van het wild naar een hoger niveau brengt en zelf uitstekend overeind blijft. De wijn kost € 11,95.

Voor liefhebbers van een meer klassieke rode wijn adviseert Meijrink de Ilco 2013 (13,5%) van het domein Illuminati. Een robijnrode kleur en een neus van leer, gedroogd fruit en eikenhout kenmerken deze wijn uit Controguerra, een plaatsje in het midden van Italië aan de Adriatische zee. De smaak is krachtig, gul en verleidelijk. De wijn is nergens zwaar of log. Ook prima te drinken bij lamsbout of gestoofd konijn. De wijn kost € 9,75.

Aardappelpuree

Ingrediënten

- Kruidige aardappelen
- Volle melk om het smeuïg te maken
- Boter naar behoefte
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

Voor een lekkere puree zijn het bintje en de Zeeuwse roem perfecte aardappelen. Belangrijk is dat het in ieder geval een kruidige aardappel is. De aardappels schillen, koken, afgieten en droogstomen. Daarna de aardappels fijnstampen. Tijdens het stampen de boter en de melk toevoegen. Vooral de puree niet met een garde of staafmixer bewerken. Het aardappelzetmeel mag namelijk niet gaan binden. Gebruik een spatel. Leuk weetje: een kilo aardappelen kan een kilo boter opnemen.

Geen zin in aardappelen? Probeer eens een volkoren pasta.

Bier

Voor mensen die niet van wijn houden of gewoon eens wat anders willen: een trappistenbiertje. Een donkerbruin bier met een wat hoger alcoholpercentage. Bijvoorbeeld een La Trappe Tripel, bier van Nederlandse bodem uit Berkel-Enschot. Geen trappist maar wel heel lekker: Bronckhorster Angus Tripel uit Rha, ook Nederland.



Meer informatie

Herman ter Weele: www.slagerijterweele.nl

Janno Cornelissen: www.desteenentafel.nl

Peter Meijrink: www.sauterwijnen.nl/vestiging_velop_Arnhem