



Reinier Broeks



Carla Bosveld

**In het derde deel van deze vijfdelige serie
Schenkel**

In Duitsland noemen ze het Eisbein, Schweinehaxe of Knöchel, wij noemen het gewoon schenkel. De schenkel zit tussen het kniegewricht en het spronggewricht. De achterpoten hebben wat meer vlees dan de voorpoten maar daarom zijn ze nog wel bruikbaar. Schenkels worden op veel manieren gegaard maar het eindresultaat moet altijd zo zijn dat het vlees niet van het bot valt. En dat kan eigenlijk alleen maar met een lange gaartijd.

Omdat het uitbenen van een wild zwijn een min of meer vaste volgorde heeft, wordt een deel van de stappen van het uitbenen van de porchetta (WMH 37) en de procureur (WMH 38) herhaald.



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 alle 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 los trekken;
- 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 kun je echter een bijzonder stuk vlees op tafel zetten. Tijd voor tips van de vakmannen.

Zelfslachtende slager en jager Herman ter Weele uit Oene heeft sinds 2006 een EG-erkenning om wild te verkopen aan wederverkopers. Al zijn wild wordt gekeurd 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 beter 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

Om de zaaglijn over de ribben te kunnen markeren, moet worden bepaald waar de rugfilet zit. De rugfilet is een lange strook 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 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 nekwervels. Snij tussen het ribbenboogje en de eerste nekwervel vanaf de bovenkant van de nek naar de borst. Doe dat aan beide zijden en de nek is los.

Stap 4 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 snij vervolgens in één keer de hele haasjes eruit.)



5



8



9



6



7

Stap 5 De achterbouten doorzagen

Na het verwijderen van de rug en de haasjes zitten alleen nog de twee achterbouten aan elkaar. Leg de bouten met de rugzijde naar onderen op het werkblad en spreid de bouten. Snij de beide bouten zoveel mogelijk van het bekken vrij. Gebruik een grote zaag om het slot (het zwijn was geringd dus het slot is nog heel) en het bekken volledig door te zagen.

Stap 6 De schenkels

Pak de vier bouten en zaag de tenen, net boven het spronggewricht, van de pootjes. Van onderaf gezien is dat waar de pezen en de spieren beginnen. Doe de onderkant eerst want dan is er nog houvast aan de bout. Snij daarna het kniegewricht door. Zoek met de punt van het mes de ruimte tussen het gewricht

en snij rondom de pezen door. Dat is geen rechte lijn; aan de voorkant zit de snede wat hoger dan aan de achterkant. Pak de onderkant van de poot en draai hem rond en snij de resterende pezen door. Het korte stuk met de spieren is de schenkel.

Stap 7 Schenkel schoonkrabben

Aan de achterkant van de achterbouten zit het peeseind; dat moet doorgesneden worden. Wanneer alleen aan de onderkant van de schenkel (daar waar de tenen zaten) het bot wordt schoongekrabd, dan stroopt het vlees tijdens het bereiden zichzelf op zodat er een mooi boutje ontstaat. Pak de schenkel bij het kniegewricht vast en schraap in neerwaartse richting het bot aan de onderkant schoon. Het resultaat is te zien op foto 9.



Stoofschenkel

Stoofschenkel

Ingrediënten

- Twee voor- en twee achterbouten van een zwijn van minimaal 35 kilo
- 2 liter bouillon, volgens het recept in WMH 37. Of 2 potten wildfond aanlengen tot 2 liter
- 60 gram boter of vet van het zwijn
- 1 winterwortel
- 1 ui
- ½ prei (alleen het wit)
- ¼ struik bleekselderij
- 2 laurierblaadjes
- 2 jeneverbessen, gekneusd
- 2 kruidnagels
- 10 zwarte peperkorrels, gekneusd
- GEEN water en zout

Bereiden

Braad de schenkels aan in weinig boter of vet van het wilde zwijn totdat er rondom een goudbruine korst ontstaat. Haal de schenkels uit het bakvocht. Bak nu in het bakvocht op matig vuur eerst de gesnipperde ui en in kleine blokjes gesneden wortel. Zijn die gekarameliseerd, voeg dan de klein gesneden prei en bleekselderij toe en braad het geheel zachtjes totdat alles een glanzend lichtbruin kleurtje heeft. Voeg de schenkels weer toe en vul de braadpan af met bouillon zodat de schenkels net onderstaan. Zet de braadpan met deksel in de voorverwarmde oven (150 graden) en laat de schenkels 1,5 tot 2 uur garen. Haal de braadpan uit de oven en laat de schenkels in de pan afkoelen. Wanneer het grote moment daar is en er gegeten gaat worden, zet de pan dan op laag vuur en maak de schenkels in het braadvocht warm; zeker niet loeiheet. Zijn de schenkels op temperatuur, haal ze dan voorzichtig (met schuimspaan) uit de pan en hou ze warm op een bord door ze af te dekken met dubbelgevouwen aluminiumfolie.

Saus

Ingrediënten

- Het gezeefde braadvocht
- Eventueel maïzena
- Zwarte peper naar behoefte

Bereiden

Giet het braadvocht door een fijne zeef en kook het vocht in totdat het dik, bijna stroperig wordt. Duurt dat te lang, gebruik dan een beetje maïzena om het indikken wat te versnellen. Breng de saus eventueel op smaak met peper; zout hoeft echt niet.



Papardelle

Eet voor de verandering eens een pasta bij wild. Bijzonder geschikt zijn papardelle of tagliatelle. Papardelle is lange lintpasta, breder dan 1 centimeter. Tagliatelle is ook lintpasta en maar zeven millimeter breed.

Benodigheden

- Papardelle of tagliatelle, 100 gram per persoon
- Zout
- 1/8 slagroom

Bereidingswijze

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing in gezouten water al dente, beetgaar. Giet af, niet afspoelen en doe er een flinke scheut slagroom (het hele bekertje) door.



Blauwschokkers

Een bijna vergeten groente die goed uitstekend bij gestoofde schenkel past. Blauwschokkers zijn een soort kapucijners die veel door amateurtuinders worden gebruikt. Ze zitten in lange blauwe peulen. Wanneer deze doppen worden opengeboren, vallen de erwten er vanzelf uit.

Benodigheden

- per persoon 500 gram blauwschokkerpeulen (erwten in de dop)
- 1 ui of sjalot
- 100 gram plakjes ontbijtspek
- 20 gram boter

Bereidingswijze

Breek de peulen open en doe de blauwschokkers in een pannetje water en kook ze gedurende 3 minuten. Verwarm ondertussen de boter in een koekenpan op matig vuur. Doe daar de aan reepjes gesneden ontbijtspek bij. Pel en snipper de ui of het sjalotje heel fijn en voeg die bij het spek om langzaam te garen. De kort gekookte blauwschokkers afgieten en bij het spek-uienmengsel voegen en nog even goed doorverwarmen waarna het opgediend kan worden.

Wijn

Op zijn website heeft Arnoud Appeldoorn – van de gelijknamige wijnhandel en slijterij Appeldoorn uit Velp – een hele pagina gewijd aan wild en wijn. Wijn passend bij een bepaalde wildsoort, wijn passend bij een combinatie van wild en saus en wijn passend bij wild en bijgerechten. ‘Sinds 1897’, dus zijn adviezen komen niet zomaar uit de lucht vallen. Al vier keer is zijn bedrijf bekroond met het predicaat ‘Wijnspeciaalzaak van het jaar’ door de Wijnalmanak en in 2014 door de Koninklijke Slijters Unie zelfs uitgeroepen tot ‘Beste slijterij van Nederland’.

Over zijn advies voor de wijn bij de stoofschenkel is Appeldoorn duidelijk: ‘Ieder jaar kiezen dertig Achterhoekse restaurants hun wildwijn van het jaar. Maar liefst twee keer in drie jaar kozen deze professionals voor de Chakana Estate Syrah. Het wijnbedrijf Bodegas Chakana is vlakbij de Argentijnse stad Mendoza gevestigd. Hun manier van wijn maken doet bijna Europees aan. Dat komt waarschijnlijk doordat ze van oudsher Italiaanse wijnboeren zijn. Ik vind het echt een topper voor bij wild zwijn en hij past niet alleen bij stoofschenkel maar bij alle wildgerechten die een stevige, smaakvolle wijn nodig hebben.’

Chakana Mendoza Estate Syrah 2014

Volrood van kleur en met een uitbundig aroma van bessig fruit, eikenhout en koffietonen. De smaak is rond, aromatisch en zacht van structuur en afdrank. Het is een prima wijn om zo te drinken, maar ook erg lekker bij gegrilde gerechten en oven- en stoofschotels. Op dronk vanaf twee jaar en goed houdbaar tot zes jaar na de oogstdatum. De Britse wijnjournalist Tim Atkin beoordeelde afgelopen maart deze wijn met maar liefst 91 van de 100 punten. De prijs voor deze uitstekende wildwijn met een alcoholpercentage van 14,5% is bijzonder interessant: € 9,95.



Bier

Deze keer een bier dichtbij huis: de Dubbel van Hertog Jan. Het is een traditioneel donker bier van hoge gisting. De aanduiding Dubbel verwijst van oudsher naar de dubbele hoeveelheid ingrediënten die bij het brouwen worden gebruikt. De nagisting gebeurt op de fles. Dat zorgt voor een frisse, rijke smaak en een prettig aroma van mout, fruit en een droptwist. De Dubbel heeft een volle roodbruine kleur, een rijk moutig karakter, is nootachtig met een vleugje subtiele alcohol en een lichtzoete afdrank. Lekker bij oude kaas en stoofvlees. Het alcoholpercentage is 7,3% en het bier zit in een kruikje van 0,5 liter. (AH 0,5l kruikje € 4,59)



Meer informatie

Herman ter Weele: www.slagerijterweele.nl

Janno Cornelissen: www.desteenentafel.nl

Peter Meijrink: www.sauterwijnen.nl/vestiging_velop_Arnhem