

Wild is sexy, rock & roll en beslist niet stoffig

Volgens chef-kok Erik van Loo van het Rotterdamse restaurant Parkheuvel gaat het in zijn keuken om persoonlijkheid, kwaliteit, stijl, creativiteit en smaak. "Want een beleving is meer dan de som der delen." Sinds 2009 heeft Van Loo twee Michelinsterren.

Van Loo komt uit een Limburgse slagersfamilie. Iedereen is slager, behalve hij. En al zijn neven zijn jagers; maar Van Loo niet. Drijven vond hij leuk; een dier doden had niet zo zijn interesse. Wel was hij van jongs af aan gefascineerd door wat er met het dode dier gebeurde. "Dat gaat vanzelf over", zei zijn vader, jager in hart en nieren. Gelukkig liep het anders. Van Loo ging in de horeca werken en had uiteindelijk geen tijd meer voor een doordeeweekse Hubertusjacht. Voor wild in zijn keuken des te meer.

Sexy

"Wild is puur, het meest biologische vlees dat er is. De beesten worden niet bijgevoerd, ze scharrelen in vrijheid zelf hun voedsel bij elkaar. En wat ze eten heeft allemaal effect op de smaak. Bijvoorbeeld een polderhaas uit Zeeland, die verschilt

enorm van een boshaa van de Veluwe." Dat mensen niet van zo'n sterke wildsmaak houden komt volgens Van Loo door de manier waarop er vroeger met wild werd omgegaan. "Een fazant werd aan zijn staart opgehangen om te rijpen totdat hij er bijna vanaf viel. En een haas was pas goed als hij groen was, waarna hij twee weken in de wijn met uien moest om te marinieren vanwege de sterke smaak." Van Loo vervolgt: "Wild is sexy. Het is maar net wat je er mee doet. Neem nou de mini-hamburger van Veluws hertenkalf, de Beastie Burger. Dat is wild op een moderne manier gepresenteerd met allemaal eigentijdse smaken. Daarmee spreek ik ook de jeugd aan. Want wild is absoluut niet stoffig. Wild is rock & roll."

Koninklijk vlees

Voor Van Loo is de start van het wildseizoen, 15 oktober, een aangename aanloop naar het einde van het jaar. "Een mooie tijd die eigenlijk al in augustus begint. Dat is misschien wat vroeg maar als de eerste wilde eenden beschikbaar komen, gaat mijn creatieve hart sneller kloppen." Met seizoensproducten zoals paddenstoelen en diverse soorten kool creëert Van Loo volgens Michelin 'zowel subtiele als rake smaken die

origineel uit de hoek kunnen komen.' Voor Van Loo gaat het ook om het verhaal: "Het gebeurt geregeld dat gasten vragen waar 'dat hert' vandaan komt. Ik haal dan het wildmerk uit de keuken en laat het zien. Ik vertel mijn gasten dat precies te achterhalen is welke jager, waar en hoe laat, het hert heeft geschoten. Waar het is ontweid en waar hij in de koeling heeft gehangen en welke poelier hem heeft verwerkt. Dan heb je toch wel een verhaal, zou ik zeggen." Van Loo betreft veel grofwild van slagerij Ter Weele uit Oene. Deze wildslachterij verwerkt wild van de Kroondomeinen. Dat levert Van Loo vlees op met een koninklijk tintje. Precies wat past bij zijn meesterlijke gerechten.

Lange afdronk

"In de landen om ons heen zijn mensen trots op hun cultuur en tradities. Jagen en wild eten is volledig geïntegreerd in het

maatschappelijke leven. Gelukkig is in Nederland de laatste jaren wild eten steeds meer geaccepteerd. Sterker nog, steeds meer mensen zien verwachtingsvol uit naar het wildseizoen. Het lijkt misschien een hype maar ik zie het als een blijvertje. Mensen willen steeds vaker een puur product. Ze willen weten waar het vandaan komt en hoe het verwerkt en bereid wordt. Daarom mogen gasten bij mij ook letterlijk in de keuken kijken." Van Loo is een creatieve geest die maatschappelijke ontwikkelingen op de voet volgt. Wat hij in zijn omgeving ziet, vertaalt hij naar gerechten. Het componeren van een beleving met een lange afdronk is zijn passie. Het recept 'Beastie Burger' is daar een perfect voorbeeld van. Eet smakelijk.



JVS-OUTDOOR.EU

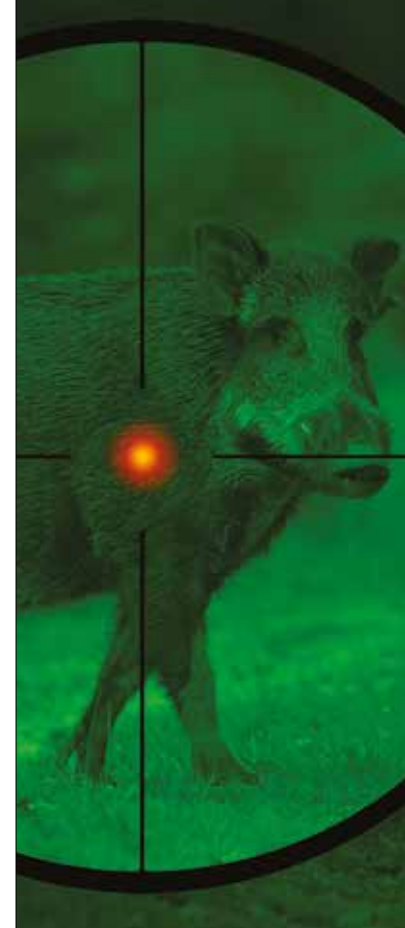
NIGHT SIGHT

specialist

KLEDING
LOKVOGELS
CAMOUFLAGE
EN MEER!

NERGENS GOEDKOPER!

JVS-OUTDOOR.EU
INFO@JVS-OUTDOOR.NL
+31(0)623775733



MINI-HAMBURGER VAN VELUWS HERTENKALF, KROKANTE PANCETTA, EEKHOORNTJESBROOD

Voor 4-6 mini-hamburgers

- 250 g hertenkalfsvlees* (bij voorkeur van de nek en de schouder)
- 50 g vetspek
- 75 g beschuitkruim (eventueel paneermeel)
- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl kerriepoeder
- scheutje volle koffiemelk
- 1 tl vleeskruiden (bijvoorbeeld Wildkruiden van Verstegen)
- paar druppels maggi
- 2 el arachideolie (of andere neutrale olie)

Draai het vlees en de dobbelsteentjes spekvet gelijkmatig verdeeld door de gehaktmolen** en meng met de rest van de ingrediënten (behalve de olie). Kneed het mengsel stevig door en verdeel het in 4-6 porties. Draai er ballen van en druk ze plat.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de burgers in ongeveer 5 minuten net gaar.

* In plaats van hertenvlees kan ook vlees van ree, wild zwijn, damhert of moeflon gebruikt worden.

** Vaak hebben gehaktmolens drie schijven. Kies de middelste. Vries het vlees licht aan zodat het beter gemalen kan worden zonder dat de vleesmolen warm loopt.



Pancetta

4 plakjes pancetta ***

Snijd de plakjes pancetta doormidden. Verhit een koekenpan zonder olie en bak de plakjes in een paar minuten krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Eekhoortjesbrood

100 g eekhoortjesbrood
1 el arachideolie (of andere neutrale olie)
fijngesneden bieslook

Spoel het eekhoortjesbrood goed schoon, laat het drogen op keukenpapier en snijd het in plakjes. Verhit de olie in een koekenpan en bak het eekhoortjesbrood in een paar minuten goudbruin en gaar. Bestrooi met bieslook.

*** Pancetta is Italiaans buikspek van het varken dat gekruid en drie maanden gedroogd is. Als vervanger is ontbijtspek te gebruiken.

Piccalillymousse

3 blaadjes gelatine
250 g piccalilly
250 ml slagroom

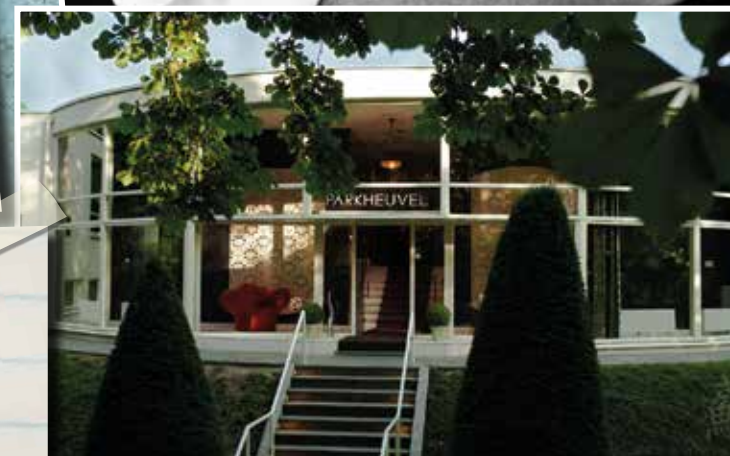
Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water. Pureer de piccalilly in een blender of gebruik een staafmixer. Klop de slagroom lobbijg.

Laat de gelatine met aanhangend vocht en 1 eetlepel piccalillypuree smelten in een steelpan. Roer dit mengsel door de rest van de piccalilly en spatel de slagroom erdoor. Schep het mengsel in een spuitzak met kleine spuitmond en laat opstijven in de koelkast.

En verder

4 kleine zuurdesembroodjes / mais broodjes
truffelmayonaise
paar boterslaharten, gewassen en drooggedept

Snijd de broodjes overlangs door. Bestrijk de bodems met truffelmayonaise, leg daarop botersla, krokante pancetta, gebakken eekhoortjesbrood en garneer met truffelmayonaise, piccalillymousse.



Meer informatie
Erik van Loo

www.parkheuvel.nl

Restaurant Parkheuvel
Heuvellaan 21
3016 GL Rotterdam
010-43 60 530