

Bib Gourmand voor de Watermolen



Begin november kreeg restaurant De Watermolen in Velp een Bib Gourmand. Raymond Kluit, die samen met zijn vrouw Lianne het restaurant uitbaat, over de felbegeerde vermelding in de MICHELIN-gids: "We zijn enorm blij want we hebben er jaren aan gewerkt. De Bib Gourmand past perfect bij ons bedrijf; we staan voor hoge kwaliteit voor een aantrekkelijke prijs. Maar het allerbelangrijkste: onze gasten zoeken sfeer, gezelligheid én lekker eten, en dat krijgen ze. Die combinatie bieden we namelijk al jaren maar nu is het op zo'n hoog niveau gekomen dat het ons een Bib Gourmand van MICHELIN opleverde."

Bibendum

Op de website van Michelin staat over De Watermolen: 'De draaiende watermolen (1391) is dé attractie van dit rustieke restaurant, al trekken de warme sfeer en het gezellige terras ook de aandacht. Hoewel de chef modernere bereidingswijzen durft te gebruiken, serveert hij vooral eerlijke, traditionele gerechten. – De inspecteurs van de MICHELIN Gids.' In het algemeen staat de Bib Gourmand voor 'Smullen voor maximaal 37€. Uitstekende producten die tot hun recht komen in gerechten voor een heel aantrekkelijke prijs; exclusief drank.' De Bib is een afkorting van Bibendum, het overbekende Michelin-mannetje.

Veluwe

Kluit is een horecamens pur sang en zoon van de Veluwe. Geboren en getogen in Velp zwierf hij als jongeman door de bossen en over de hei vanwege zijn interesse in de natuur; achter de zwijnen aan en luisteren naar

het burlen van de herten. Hij is nooit gaan jagen want horeca en jagen is de werktijden moeilijk te combineren. Maar werken met wild is volgens hem niet meer dan logisch. "Een eerlijker en lekkerder product is er niet. Zeker niet wanneer het uit mijn achtertuin komt."

Trend of ontwikkeling

Kluit: "Vroeger hadden hoofdzakelijk de restaurants op en rond de Veluwe wild op de kaart staan. Het was schaars want de populaties herten, zwijnen en reeën waren een stuk kleiner dan nu en er kwam veel minder in de handel. Aan fazanten, eenden en hazen echter geen gebrek. Duizenden stuks kleinwild zijn door onze koks bereid." Kluit ziet de laatste 10-15 jaar een ontwikkeling. Een trend wil hij het niet noemen omdat hij verwacht dat het blijvend is. "Mensen accepteren de jacht meer en meer, ze zien de noodzaak ervan en zijn dol op een stukje 'maximaal biologisch vlees'. Door moderne verwerkingsmethoden heeft het wild niet meer zo'n sterke smaak en in de keuken weten we er ook veel meer mee te doen."

Eigen wild eerst

Keerzijde van de medaille is volgens Kluit wel dat de vraag nog groter is dan het niet snel genoeg stijgende aanbod. "Steeds meer consumenten willen wild; het liefst het hele jaar door. Omdat Nederland niet voldoende wild heeft, komt het steeds vaker uit het buitenland. Herten uit Oostenrijk, reeën uit Polen en fazanten en patrijzen uit Schotland. Wij proberen echter zoveel mogelijk ons wild van de Veluwe te betrekken. Dat smaakt net even beter. Al is maar het idee."



JVS-OUTDOOR.EU

**NIGHT
SIGHT**
specialist

KLEDING
LOKVOGELS
CAMOUFLAGE
EN MEER!

NERGENS GOEDKOPER!

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





WILD SAUCIJS

voor 8 personen

De in het recept genoemde poulet is als voorbeeld. Het kan prima vervangen worden door ree, damhert of wild zwijn of een mix daarvan. Lekker in combinatie met hertenbiefstuk, wildsaus, rode kool, spruitjes en stoofpeer. Zonder het bladerdeeg en door het mengsel niet fijner te mixen, heb je natuurlijk ook een heerlijke wildstouf.

Ingrediënten

Vulling

- 2 kilo hertenpoulet
- 4 grote winterpenen
- 2 grote uien
- Halve knolselderij
- 2 tenen knoflook
- Takje tijm
- 2 takken rozemarijn
- 1 eetlepel jeneverbes
- 2 stokjes kaneel
- 8 blaadjes laurier
- 1,5 liter rode wijn
- 200 ml paddenstoelenbouillon
- Ontbijtkoek 150 gram
- Pure chocolade 70 gram

Omhulsel

- 8 plakjes roomboter bladerdeeg
- 1 eidooier
- Grof zeezout

Bereidingswijze

Een dag van te voren

de winterpenen, uien en knolselderij in kleine blokjes van 1 cm snijden (brunoise). De hertenpoulet met peper en zout op smaak maken en rondom snel aanbakken in de olijfolie. Vervolgens de groenten erbij met de knoflook, tijm, rozemarijn, jeneverbes, kaneel, laurier, rode wijn, paddenstoelbouillon en geheel 4 à 5 uur op laag vuur stoven, zonder deksel. Voeg de laatste 10 minuten de ontbijtkoek en de chocolade toe. Na het stoven af laten koelen en een nacht in de koelkast zetten.

Eindbereiding

De volgende dag kort opdraaien/mixen waardoor de structuur iets fijner wordt. Doe het mengsel in een spuitzak. Verwarm de oven ondertussen voor op 200 graden. Leg de plakjes bladerdeeg op een plank en laat ontdooien. Smeer de plakjes aan de bovenkant dun in met eidooier. Spuit de wildstouf in het midden van een plakje bladerdeeg, vouw het dicht zodat je een pakketje krijgt. Smeer de bovenkant van het pakketje met eidooier en strooi er een snufje grof zeezout op. Daarna op bakpapier in 14 minuten afbakken op 200 graden in voorverwarde oven.

EET SMAKELIJK

Chef-kok Ramon Klaassen



Meer informatie
Raymond Kluit

H. Avelinghstraat 154
6881 VW Velp
tel: 026 361 90 02

www.de-watermolen.nl

info@de-watermolen.nl