



Respecteer de seizoenen

Chef de Cuisine Hans den Engelsen van restaurant 't Raedthuys in Duiven

Voor Chef de Cuisine Hans den Engelsen is dat een van de fundamente van zijn keuken. "Tegenwoordig is bijna al het wild het hele jaar verkrijgbaar. Daardoor is het niet meer bijzonder en raken mensen nog verder van de natuur af; ondanks dat ze meer wild eten. Er is geen relatie meer met de seizoenen en het is niet meer uniek."

Seizoenswild

Den Engelsen volgt zelf wel de seizoenen. "Dan kun je gerech-

ten maken die mensen begrijpen. Want met een smaakloze Spaanse aardbei in de winter sla je de plank echt mis." Zo is Den Engelsen met zijn team al voor de zomer aan het nadenken over de wilde eend die hij vlak na de zomervakantie op de kaart zet. Tot eind september; want dan wordt het vel dikker en is hij minder bruikbaar. In september start hij met ree om begin november naadloos over te gaan op hert. Tegelijkertijd gaat hij met fazant aan de slag; tot en met de kerst. Dan komt er een nieuwe kaart. Zonder wild. Tenzij een klant een speciaal verzoek heeft.



5x houtsnip

Zoals een tijdje geleden, toen een klant houtsnip wilde eten. Dus regelde Den Engelsen een Schotse houtsnip en ging aan de slag. "De ingewanden eruit, uitbenen en het vel bewaren. Het kopje over de snavel doorsnijden waardoor er twee halve kopjes overblijven. De niertjes en het leverkje pureren tot een pasta en bedruppelen met cognac. Vervolgens toastjes besmeren met de pasta en kort onder de grill. De borstjes braden, de pootjes konfijten, het vel krokant bakken en de hersentjes kort gaar branden. Serveren met licht gestoofde Savoiekool of spitskool met een beetje kerrie." Den Engelsen beschrijft moeiteloos een klassieker uit de haute cuisine.

Ondergronds koken

Behalve het volgen van de seizoenen wil Den Engelsen met de smaken ook dicht bij de natuur staan: "Bij wild horen aardse smaken. Truffel, rode biet, schorseneren en pastinaak hebben dat al van nature. En anders creëren we dat zelf wel." Den Engelsen beschrijft uitgebreid zijn terug-naar-de-natuur-methode: "We garen bepaalde groenten zoals knolraap, in de grond. Achter het restaurant hebben we een kuil gegraven met daarin een hele grote bloempot zodat de zijanten niet instorten. Daar maken we een houtskoolvuur in. We schillen de knolraap en snijden hem in grove stukken. Die wikkelen we in drijfmat oud tafellinnen en binden het als een zak dicht. Als de kolen gloeiendheet zijn dek ik ze af met een laagje aarde. Daar gaat de zak met knolraap op. Dat vul ik verder aan met zand zodat het goed is afgesloten en laat dat een nacht en een dag garen. Opgraven, het zand eraf spoelen en pureren. De knolraap heeft zo een echte aardse smaak gekregen. De perfecte begeleiding van een stuk wild.

Netflix

Sinds 2013 heeft Den Engelsen een Michelinster. "De criteria ken ik niet want dat vertelt Michelin niet. Maar in de basis moet de kwaliteit constant zijn. Het moet geen eenheidsworst zijn en we moeten ons onderscheiden van anderen." Den Engelsen is altijd bezig met smaak, met presentatie, met perfecte smaak-

combinaties. "Bij een teveel aan smaken sterft een gerecht in schoonheid. Al die schuimpjes, foampjes en gelletjes: allemaal gebakken lucht." Zijn antwoord op de vraag waar hij na 15 jaar nog steeds de inspiratie vandaan haalt: "Kijk je wel eens naar Netflix? Dan moet je voor de aardigheid eens naar Chef's Table kijken. Een serie over topchefs van over de hele wereld. De Argentijnse chef Francis Mallmann van El Restaurante Patagonia Sur in Buenos Aires is voor mij zo'n inspiratiebron. Die man kookt in de natuur met de natuur."

Ambitie

De ambitie van Den Engelsen: een tweede ster. "Dat is wel een meerjarenplan. De keuken moet worden verbouwd zodat we efficiënter kunnen werken. En in het restaurant zullen we het een en ander moeten aanpassen. Uiteindelijk is het een totaalplaatje. We moeten iets brengen dat een ander niet brengt; eerlijke gerechten, dicht bij de natuur." 🐿

Win een dinercheque

Chef de Cuisine Hans den Engelsen verloot onder de lezers van Waidmannsheil een Dinercheque voor twee personen uit voor een 3-gangendiner, inclusief wijnarrangement. Om daarvoor in aanmerking te komen moet u antwoord geven op de onderstaande 3 vragen.

1. Hoeveel gangen heeft het amusemenu?
2. In welk jaar kreeg Hans den Engelsen zijn Michelinster?
3. Tot hoeveel personen kun je bij 't Raedthuys vergaderen?

De antwoorden zijn te vinden op de website van 't Raedthuys www.raedthuys-duiven.nl. Stuur ze in vóór 31 maart 2018, naar sterrendiner@waidmannsheil.nl. Uit de goede inzendingen wordt er één uitgetrokken. In de Waidmannsheil van mei 2018 worden de goede antwoorden en de naam van de winnaar gepubliceerd.

Het
jachtseizoen is
voorbij en u heeft
nog enkele fazanten
in de diepvries?
Bijgaand een lekker
recept.

FAZANT MET ZUURKOOL

Fazant met zuurkool
(recept voor 2 personen)

Ingrediënten:

- 1 geplukte fazantenhaan
- 3 eiwitten
- zout en peper
- 5 grote kruimige aardappels
- 200 gr zuurkool
- 0,25 l slagroom

Voor de saus, grof gesneden:

- Een halve ui
- Een kwart prei
- Een kwart winterwortel

Vorbereiding (1 dag)

Fazant

- Been de fazant om het karkas uit, snij de poten eraf en houd het vel heel
- Verwijder alle botjes en ongerechtigheden
- Controleer de fazant op hagelresten
- Snij het vlees van de pootjes en gebruik het rauwe vlees voor een farce

Farce

- Het rauwe vlees van de pootjes snijden
- Voeg de eiwitten toe en pureer in een keukenmachine tot een gladde massa
- Breng op smaak met peper en zout

Fazantenrol

- Leg de uitgebeende fazant op een snijplank met de velzijde aan de buitenkant
- Smeer de binnenkant in met de farce en rol dit op
- Leg twee vellen krimpfolie (plastic) op elkaar en rol hier de fazant in; strak oprollen
- De uiteinden van de rol heel goed dichtbinden met een slagerstouw
- De rol in een pan met warm water op 75/80 graden ongeveer 8 uur garen. Zorg dat de rol onder water blijft door er een schotelletje op te leggen
- Uit het water halen en 1 nacht in de koeling

Saus

- Zet het overgebleven karkas en de botjes van de poten op met koud water
- Breng het aan de kook en schuim af
- Voeg de ui, de prei en de winterwortel toe en houd het geheel 4 uur tegen de kook aan
- Zeef de saus (eventueel door een schone theedoek)
- Kook de saus in totdat hij wat dikker is

Eindbereiding (30 minuten)

Puree

- Schil de aardappels
- Snij ze in kleine stukken
- Kook met weinig water en wat zout
- Wrijf de aardappelen door een zeef
- Voeg de room toe en breng op smaak met zout

Zuurkool

- Kook de zuurkool met de witte wijn voor 20 minuten
- Pureer een deel van de zuurkool met een staafmixer
- Frituur het andere deel in een klein pannetje op 140 graden goudgeel krokant

Fazantenrol

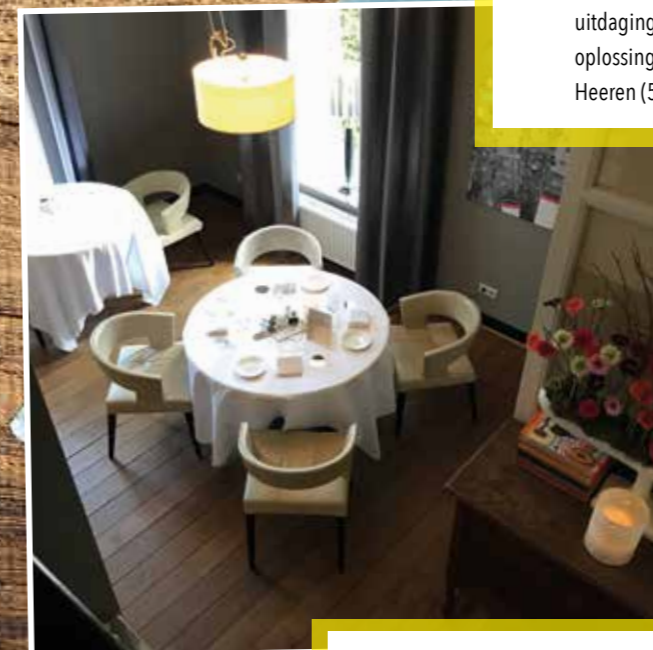
- Snij de fazantenrol in plakken van 1,5 cm en bak ze krokant in olie

Serveer het gerecht zoals op de foto. Eet smakelijk.



Wijnadvies door Karina van der Kolk

Voor mensen met een wat ruimer budget is een rode Mercury van de Pinot Noir-druif uit de Bourgogne (Frankrijk) zeer aan te bevelen. Wat vriendelijker in prijs is een rode Saumur uit de Loire (Frankrijk) en voor wie van een experimentje houdt is een rode Spätburgunder uit Franken (Duitsland) een mooie uitdaging. Houdt u niet van wijn? Dan kan bier een uitstekende oplossing zijn: de Bronckhorster Optimist (9,5%) of de Hooge Heeren (5%).



Chef de Cuisine:
Sommelier en gastvrouw:

Hans den Engelsen
Karina van der Kolk
www.raedthuys-duiven.nl
Rijksweg 51, 6921 AC Duiven
info@raedthuys-duiven.nl
+31 (0)316 26 88 08