



Reinier Broeks



't Kalkoentje - Arjan van Bruggen



Veelzijdig vlees in de keuken

Op het terras van restaurant 't Kalkoentje in Rhenen heb je een prachtig uitzicht over de Nederrijn. Een lange bakstenen schoorsteen aan de overkant van de rivier is nog het enige bewijs van de vijf steenfabrieken die hier stonden. De fabriek die er nu nog staat, is in gebruik als huidenlooierij. Vanaf de andere kant van het water zorgen de kwetterende ganzen voor de inleiding van het interview. Want waar kunnen we beter over praten dan de natuur?

Bever

Eigenaar (sinds 1988) en Chef Niko Klaver begint meteen over de bever die in de buurt van zijn restaurant een burcht heeft gebouwd. Tijdens snoeiwerkzaamheden aan de oever van de rivier constateerde Klaver aangevreten wilgen. En een paar avonden later zagen gasten, die op het terras zaten te eten, een bever voorbij zwemmen. Klaver: "Het leek wel een labrador, zo groot zijn die beesten. Ze kunnen wel 35 kilo wegen. Ik dacht eerst dat iemand zijn hond in onze tuin aan het uitlaten was. Twee dagen later kwam moeders met de kinderen voorbij. Prachtig."

Boswandeling

Klaver is jager in hart en nieren en veel van zijn inspiratie voor de keuken haalt hij uit de momenten dat hij op de hoogzit zit. "Er gebeurt van alles om je heen. Je krijgt tijd om even los te komen van de waan van de dag. Je zit midden in de natuur; overal prachtige kleuren en heerlijke geuren. Dat brengt mij vaak op ideeën. Daarnaast ga ik graag naar steden als München, San Diego of New York. Als ik dan terug kom, bruis ik weer van de energie." Volgens Klaver zit innovatie en creativiteit in je systeem. Dan kan een boswandeling al tot nieuwe inzichten leiden.

Biologie van het dier

Klaver heeft geregeld damhart op het menu staan. "Dat is lokaal wild want die dieren lopen hier zo ongeveer om de hoek; in het 230 hectare grote natuurgebied Plantage Willem III van het Utrechts Landschap. Omdat we veel damwild verwerken, krijg ik hulp van een pensionado die van mij geleerd heeft hoe de herten te verwerken. Want wij kijken anders naar een hert dan een slager of een poelier. Wij vliezen alle spieren van een achterbout en garen per spier. Ik duik met mijn koks regelmatig in zo'n dier. We moeten ons meer verdiepen in het wild. Wat eet zo'n beest? Waar leeft het? Hoe gedraagt het zich? Welke spier wordt waarvoor gebruikt?"

Mini-grill

"De haas bijvoorbeeld, zorgt voor het rekken en strekken. Die wordt door de dag heen nauwelijks gebruikt en is daarom zo zacht. Maar de nek heeft talloze spieren om de kop omhoog te houden en de hele dag door te bewegen. Het is misschien harder vlees maar daar zijn wij dan weer voor. Zodra je begrijpt hoe zo'n dier in elkaar zit, kun je het ook bereiden. Van de reebokken verwerken we de nek en de schouder tot kleine kebabjes. Die grillen we voor en leggen ze op hele kleine barbecues die we voor de gasten op tafel zetten. Met een beetje rozemarijn erop liggen ze dan na te grillen aan tafel."


Carpaccio

"Ik heb ooit tijdens een workshop met jagers carpaccio tussen folie plat staan slaan. Mensen denken dat carpaccio vlees is wat je in de diepvries gooit en er dan op de snijmachine dunne plakjes van snijdt. Maar dat is niet zo. Bij het uitvriezen van de minder courante delen blijven er altijd kleine mootjes vlees over die hard van structuur zijn. Daarom worden ze platgeslagen. De structuur is dan kapot waardoor het vlees zachter is. Wat olijfolie en aceito balsamico erop zodat de zuren de structuur van het vlees nog verder aantasten. En smullen maar."

Turbo-paté

"Snelle paté maak je van incurante vleesstukken, met een gehaktmolen. Het vlees een kwartiertje in de vriezer, in stukken snijden en door de gehaktmolen. Dat koud-maken voorkomt garing van de eiwitten tijdens het malen. Draai vetspek, kruiden en specerijen door de vleesmolen en meng met het gehakt. Doe het in een terrinevorm en zet het een tijdje in de oven tot het gaar is, satéprikker erin en als die er schoon uitkomt, is de turbo-paté gaar. Je kunt van het mengsel ook rolletjes maken, satéprikker erdoor en grillen maar."

Ganzenburgers

Klaver vindt dat vooral jagers niet te ingewikkeld met wild moeten omgaan. "Neem nou die tienduizenden ganzen die worden geschoten. Die worden veel te weinig opgegeten. Al haal je alleen maar de borsten eruit. Je kunt ze roken of als biefstuk bakken maar dat vindt niet iedereen even lekker. Om het ganzenvlees wat toegankelijker te maken, maak je er hamburgers van. Door de vleesmolen, mengen met varkensgehakt of half-om-half in de verhouding 1:1 en bakken maar." 

Vorbereiding

Neem een schouder van een damhert en been die zorgvuldig uit zodat het vlees zoveel mogelijk aan een stuk blijft. Ook kunt u dat uiteraard aan de poelier vragen. Bestrooi het vlees met zout, peper en bijvoorbeeld zout-vrije wildkruiden van Verstegen. Bind het vlees met touw op tot een mooie rollade.

Ingrediënten:

- 1 rollade van damhert 800-1000 gram
- 50 gr roomboter
- 2 eetlepels arachideolie

Voor de rode wijnsaus:

- 2 dl rode wijn
- 1 glaasje port
- 1 fijngesneden sjalot
- 1 pot kalfsfond (4 dl) tot 2 dl ingekookt - glace de veau*

* vraag uw poelier of groothandel, 2dl is genoeg voor deze saus

ROLLADE VAN DAMHERT MET RODE WIJNSAUS

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Smeer rollade en braadslede in met olie en verdeel de boter in de schaal. Schuif de braadslede in de oven, keer de rollade iedere 10 minuten. Haal na 25 minuten de rollade uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat 20 minuten rusten. De rollade is nu à point (medium) gegaard. Wilt u haar een andere gaarheid geven? Pas dan de rusttijd aan met 10 minuten meer of minder.

Blus het vocht in de braadslede af met de rode wijn en de port. Laat de vleessappen loskomen en giet dit daarna in een steelpan. Kook ondertussen de kalfsfond op een matig vuur tot de helft in. Kook de wijnsaus met de sjalot in tot ongeveer een kwart. Voeg de ingekookte kalfsfond (glace de veau) toe en kook het geheel in op smaak. Zeef het sjalotje uit de saus. Houd de saus warm.

Trancheer de rollade in mooie plakken. Leg de rolladeplakken in het midden van een warm bord. Doe er een beetje saus bij (de rest in een schenkkommetje) en serveer bijvoorbeeld met een boterzachte aardappelpuree en seizoensgroenten.



Meer info:
Restaurant 't kalkoentje
Utrechtsstraatweg 143
3911 TS Rhenen
T: 0317 - 612 344
W: kalkoentje.nl

"Het gaat altijd om lekker"

