

CULINAIRE VERWENNERIJ



Restaurant De Bronckhorst



Jerry en Alma Overeem zijn sinds 2003 eigenaar van restaurant De Bronckhorst in Rheden. Vroeger heette dit buurtschap Worth-Rheden en was het pand sinds de 19de eeuw in gebruik als bakkerij, postkantoor en gelagkamer. De Overeems toverden het historische pand om tot een sfeervol restaurant waar gasten kunnen genieten, vooral van wild, uit de eerlijke keuken.

Overeem groeide op in 't Gooi. In Baarn en Hilversum begon zijn culinaire carrière en via restaurants van naam zoals Seinpost in Scheveningen en Tante Koosje in Loenen aan de Vecht – allebei met een Michelin-ster - kwam hij terecht bij Planken Wambuis, vlakbij de Ginkelse Heide bij Ede. Daar was hij zeven jaar chef-kok en eigenaar. Nu zit hij al weer 17 jaar in Rheden.

Het restaurant ligt tussen de Veluwezoom en de IJssel. Midden tussen het wild. Aan de ene kant het bos met grofwild en aan de andere kant kleinwild en vooral veel ganzen. Logisch dat Overeem veel wild verwerkt. Daar komt nog bij dat hij veel affiniteit met de jacht heeft omdat hij zelf actief jaagde. Inmiddels stopt hij al zijn tijd en energie in het culinair verwennen van zijn gasten.

Op de vraag waarom hij zo graag met wild werkt, antwoordt Overeem bijna lyrisch: 'Het is zo natuurlijk. Niks ingeënt, geen antibiotica gehad, het is het mooiste wat er is. Zoals het ree eet, een blaadje hier, een takje daar. En zo'n ree is zo fijn om te slachten; het mooiste beest dat er is. En het lekkerste vlees.' Van de wilde zwijnen wil Overeem alleen nog de biggen en overlopers hebben. Mooi mals vlees. En een keer per jaar verwerkt hij een groot zwijn. Voor bijvoorbeeld paté.

Van overlopers rookt hij geregeld de achterbouten: 'Een bout van zo'n beestje weegt 4 tot 5 kilo. Ik maak hem goed schoon en doe hem een week in de pekel; 10 gram colorosozout per liter water. De bout moet wel goed onder staan. Na twee dagen ververs ik de pekel omdat er toch nog geregeld vuil en bloed vanaf komt. Na een week spoel ik de bout af en droog hem goed. Daarna een paar uur in de rookkast om op lage temperatuur – zo koud mogelijk - te roken. Dat is afhankelijk van je smaak. Daarna moet de bout nog gaar worden in de oven. Op 120 graden, een uur of drie.'

'Wat trouwens lekker is bij wildpaté is een traditionele cumberlandsaus. En die is zo gemaakt. Neem een potje bessensjam, doe in een pannetje samen met een paar uitgeperste sinaas-appels, een kaneelstokje erbij, flinke scheut port, een lepeltje mosterd (Colman's Original English Mustard) en dat even aan de kook brengen. Daarna af laten koelen. De jam zorgt ervoor dat de saus weer dikker wordt. Het resultaat moet zoet, fris en scherp zijn.' Overeem heeft de ene tip na de andere. 'Wat wij vroeger deden als we een ree geschoten hadden, is dezelfde avond bij de borrel het levertje bakken. Want dat is zo ongeveer het enige dat je meteen kunt eten. Zo lekker. Tegenwoordig doen jagers dat soort dingen niet meer. Het is allemaal wat vluchtiger geworden. Het moet allemaal zo snel. Dat is wel jammer.'

Overeem vindt dat mensen dichterbij de natuur moeten staan; de jagers voorop. Bij de oude jagers ziet hij die bevoegenheid nog wel maar hij zou het de jongere garde ook zo graag gunnen. Genieten van het wild vóór en ná het schot. 🐾

Paté van wildzwijn



De hoeveelheden in dit recept zijn afgestemd op 1 kilo. Wordt er minder vlees, lever en spek gebruikt, dan moeten de andere ingrediënten naar verhouding woorden aangepast.

Ingrediënten

1 kilo afvalvlees van wild zwijn
1 kilo varkens- of kalfslever
1 kilo buikspek van varken
Plakjes vetspek om het bakblik te bekleden
4 eieren
¼ liter slagroom
40 gram colorosozout
Sap van 1 citroen
1 scheut worcestershiresaus
1 gehakte ui
6 tenen knoflook
20 jeneverbessen
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel tijm
1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel gemalen kruidnagel
Gemalen peper
Een paar eetlepels bessenjam of gelei
1 flinke scheut rode port

Draai het vlees door de vleesmolen. Kies zelf hoe grof of fijn de paté moet zijn. In de keukenmachine kan het zelfs tot een soort mousse gemalen worden.

Doe een klontje boter in een pan en zet de ui even aan. Doe er de fijn gesneden knoflook bij maar laat het niet bruin worden. Voeg vervolgens alle kruiden, het citroensap, de jam en de worcestershiresaus toe en blus het af met de port. Kook het in tot het een dik stroopje is geworden en doe het bij het vlees. Voeg daar de eieren, de slagroom en het colorosozout aan toe en meng het geheel goed door elkaar. Laat een nacht afgedekt in de koelkast staan zodat alle smaken en het zout goed in de paté kunnen trekken.

De volgende dag bekleed je een bakblik met vetspek. Verwarm ondertussen de oven voor op 140 graden en plaats het bakblik au bain-marie (in een bak met water) in de oven voor 1 ¾ uur. Laat de paté een nacht afkoelen om hem goed te kunnen lossen.

Wijntip bij de paté

Château de Jurque, Tendresse 2014, Jurançon AOC
Een prettig frisse en toch zoete wijn die perfect past bij de stevige vettige wildpaté.



Restaurant Bronckhorst
Arnhemstraatweg 251
6991 JG Rheden
www.restaurant-bronckhorst.nl/