

PUUR NATUUR BIJ LA PROVENCE



Luc



Het gezellige huiskamer-restaurant La Provence in Zaltbommel is het decor waar chef-kok Luc van Iersel (1970) de pollepel zwaait. Een typisch Franse sfeer waar je je al snel op je gemak voelt.

Koken met sterren

Als kleine jongen kwam Van Iersel in de keuken van Chalet Royal in Den Bosch, een van de eerste restaurants in Nederland dat een Michelin-ster kreeg. De vader van Van Iersel was daar namelijk souschef. Het personeel werd altijd uitgenodigd om samen met hun gezin alle feestdagen in Chalet Royal te vieren en zodoende groeide de jonge Luc op in een van de beste keukens van Nederland. Bekende koks die in het fameuze restaurant hebben gewerkt zijn onder andere Toine Hermesen, François Geurts en Cas Spijkers. Leuk detail is dat de jonge Van Iersel later twee jaar bij De Swaen in Oisterwijk werkte; bij de inmiddels bekende TV-kok Cas Spijkers die helaas in 2011 is overleden.

Van Iersel volgde zijn koksopleiding in België, aan de beroemde hogere Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. 'Daar kwam het wild in zijn geheel binnen en leerden we alles te verwerken en alles wat bruikbaar was te bereiden. Wat ik op de hotelschool en in de daaropvolgende jaren heb geleerd, heeft geleid tot mijn huidige stijl: de klassieke Franse keuken.' Van Iersel maakt geen gebruik van moderne technieken maar kookt ambachtelijke op een traditionele gasgestookte Rubbens kachel met kookplaten.

Alles gebruiken

'Iedere wildsoort heeft zijn eigen identiteit. Daar moet je het ook naar behandelen. Ik blijf met het bereiden zo dicht mogelijk bij de natuur. Ik werk niet met schuimpjes en crèmepjes. Puur vlees, mooi gerijpt en zonder poespas bereid. En ik

gebruik alles van een dier. Neem als voorbeeld een gans. Die schieten ze hier langs de Waal veel. Ik zet de gerechtjes niet op de kaart maar serveer ze als amuse. Dat is mijn manier om mensen dicht bij hun natuur te brengen.'

Van de gans gebruikt Van Iersel de boutjes, het maagje, het levertje en de borsten. De maagjes maakt hij schoon, gaart ze in bouillon en maakt er zult van. De boutjes konfijt hij in ganzenvet: 7 tot 8 uur in de oven op 80 graden, vervolgens een paar dagen in het vet op een koele plaats laten rijpen voor nog meer smaak. De borsten pekelt hij en rookt ze warm. De levertjes worden in geklaarde boter (kan hogere temperatuur hebben) kort gebakken, dan een fijngesnipperd sjalotje toevoegen en vervolgens afblussen met madera. Een beetje inkoken en eten met een stukje brood.

Perfekte reebiefstuk bakken

'Een perfecte reebiefstuk bakken komt heel nauw. Neem bijvoorbeeld de platte bil. Haal hem minimaal een halfuur voor het bakken uit de koelkast. Dan kan de koude eraf. Vooraf het vlees aan beide kanten met zout en peper bestrooien. Laat de roomboter heet worden op stand 7 of 8 (van 9). De boter mag niet te heet want dan verbranden de eiwitten. De biefstuk vervolgens in 12 tot 20 seconden dichtschroeien. Daarna draaien en de andere kant ook 12 tot 20 seconden. Vervolgens weer keren, de warmtebron temperen naar stand 3 of 4 en dan de biefstuk 2 tot 2,5 minuut per kant door laten garen. Dan de pan van het vuur en volgens de stelregel: baktijd is rusttijd, het vlees laten ontspannen. Wel halverwege de rusttijd het vlees weer keren anders gaat een kant te veel.' Op deze manier haal je volgens Van Iersel het maximale uit het vlees. 🐷

Reebout gebakken en gestoofd

Benodigheden biefstuk

1 uitgebeende reebout

Benodigheden reebouillon/wildfond

Wildafval zoals botten, vliezen en afsnijsel

3 wortels

1 ui

1 prei

2 stengels selderij

3 theelepels tomatenpuree

3 takjes tijm

2 laurierblaadjes

10 peperkorrels

1 theelepel venkelzaad

2 takjes peterselie

Benodigheden stoofpotje

300 gram restvlees/afsnijzel van de reebout

1 gesnipperde ui

1 glas rode wijn

300 ml reebouillon

Vorbereiding

Been de reebout uit door het bot eruit te snijden en de bout in technische delen te verdelen. Met een scherp mes de grote stukken ontvliezen en de kleinste bruikbare delen in gelijke blokjes snijden voor in het stoofpotje.



Bereiden bouillon

Het wildafval, zoals de botten en de vliezen, even aanzetten in de oven op 250 graden. Als ze bruin zijn, alles in een grote pan doen. Een beetje tomatenpuree, de wups (wortel/ui/prei/selderij) en kruiden (tijm/laurier/peperkorrels/beetje venkelzaad) toevoegen. Afblussen met een beetje rode wijn en water zodat het geheel net onder staat. Laat alles gedurende 6 tot 8 uur trekken (tegen de kook aan) en schenk het daarna door een zeef. Let op: zout toevoegen kan altijd, eruit halen niet meer. Dus proef voortdurend want hoe geconcentreerder de bouillon wordt, hoe zouter.

Tip: maak wat meer dan nodig want de bouillon is prima in te vriezen om een volgende keer te gebruiken.

Bereiden van de saus

Gebruik een deel van de reebouillon/wildfond. Kook dat in tot de gewenste dikte en breng het op smaak met peper en zout.

Bereiden stoofpotje

Het restvlees in blokjes van ongeveer 1,5 cm snijden en dichtschroeien in de pan. Als ze bijna bruin zijn de gesnipperde ui toevoegen en afblussen met beetje rode wijn en reebouillon. Gedurende 2 tot 3 uur op een laag pitje (circa 80 graden) laten garen met het deksel half op de pan. Als het beetgaar is, op smaak brengen met peper en zout.

Bereiden vlees

Bestrooi het te bakken technisch deel – bijvoorbeeld de platte bil – met peper en zout. Vervolgens om en om op hoog vuur dichtschroeien tot het mooi reebruin van kleur is. Als het vlees om en om dichtgeschroeid is, dan gedurende een aantal minuten zachtjes aangaren op halfhoog vuur, afhankelijk van de dikte 2 tot 4 minuten per kant. Vervolgens even lang als de totale baktijd het vlees laten rusten op een warme plek – bijvoorbeeld in de oven – bij een temperatuur van 50 tot 55 graden Celsius. Halverwege de rusttijd even keren voor gelijkmatige garing.

Lekker met

- Rode kool met appeltjes
- Spruitjes
- Paddenstoeltjes
- Gepofte aardappels met zeezout en olijfolie

Wijnadvies

Het wijnadvies bij deze heerlijke gerechten is de Equinoxe Cabernet-Syrah 2018 van Domaine de l'Arjolle uit de Côtes de Thongue, Languedoc-Roussillon. Te koop voor €13,60 bij winkels aangesloten bij lesgenereux.nl



La Provence – Luc van Iersel
Gamerschestraat 81
5301 AR Zaltbommel
T: 0418 - 51 40 70
www.la-provence.nl

