

SUGAR HILL

Het is pas negen uur in de ochtend maar Riekie van 92 jaar oud staat de stoep al te vegen voor eetcafé Sugar Hill in de volkswijk Klarendal in Arnhem. 'Koop eens een goeie', moppert ze over de bezem. Eerder die ochtend was Riekie aan het bladblazen. Helaas stond de blazer op zuigen en was de zak aan de achterkant open. Het eetcafé lag bezaaid met blad.

Werry van Leeuwen, eigenzinnige eigenaar en chef-kok van Sugar Hill: 'Riekie past helemaal in deze voormalige Vogelaarwijk. Klarendal heeft een zeer diverse bevolkingssamenstelling. Een derde migranten, een derde volks en een derde yuppen. Dat is precies wat ik acht jaar geleden zocht. Een pand op Klarendal. Eerst het pand en toen pas het plan voor bedrijf.'

En waar de naam Sugar Hill vandaan komt? 'Van de Sugarhill Gang, de eerste succesvolle hip-hop band in midden jaren zeventig. Muziek waar ik veel mee op heb. Anders, eigenwijs, vernieuwend. Dat wil ik ook zijn. Ik kook nu al acht jaar ongeveer iedere dag wat anders. Passend in de tijd en plaats.' Er zijn geen recepten, Van Leeuwen kookt volstrekt intuïtief. Zijn inspiratie haalt hij uit de Londonse eetscene: ruige bistronomie – een ambachtelijke keuken waar vooral gewerkt wordt met streek- en seizoensproducten.

De culinaire kroeg

Van Leeuwen is gewend om met kwaliteit te werken zoals bij de Librije in Zwolle. Dat was topgastronomie maar Van Leeuwen kon er zijn draai niet helemaal vinden. 'Ik wilde een plaats hebben waar ik zelf graag kom. Mijn eetcafé voldoet daar volledig aan. Ik noem het ook wel een culinaire kroeg. Voor 15 euro heb je een burger en een biertje maar je kunt hier ook voor 80 euro per persoon eten. Een mooie Barolo bij het eten en afsluiten met een fijne single malt whisky.'

Om een chef-kok niet weer te vragen naar zijn standaard recept voor wild, kreeg Van Leeuwen een voor hem onbekende fles wijn met de opdracht: verzin er een gerecht bij dat door jagers – thuis – vrij eenvoudig gemaakt kan worden. De meegebrachte wijn is een Duitse weissburgunder – (in Frankrijk: pinot blanc) 2017 van Weingut Thörle. Van Leeuwen is blij verrast. De wijn past precies bij deze tijd van het jaar. Hij heeft er direct een gerecht bij in gedachte: steak tartare van ree met octopus tentakels. Vis met steak tartare is een echte klassieker. Het zilte van de octopus gaat totaal niet over het zachte van tartare van ree heen.





De wijn

In de Duitse wijnstreek Rheinhessen, tussen Mainz en Alzey bij het plaatsje Saulheim, ligt het wijnbedrijf van de broers Christoph en Johannes Thörle. De druiven voor de Weissburgunder 2017 zijn met de hand geoogst. De wijnmakers gebruiken de gist die van nature op de druif aanwezig is. De schillen weken 18 uur met het geperste sap mee zodat aroma's van rijp wit fruit maximaal in de wijn komen. De vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks om het fruitige karakter te behouden. Het resultaat is geurige droge en toch zachte witte wijn met veel smaak.



Altijd wild

'Voeger werd op school geleerd: paddenstoelen in de herfst en wild in de herfst. Ik werkte op Groot Warnsborn, een restaurant onder de rook van Arnhem. Daar leerde ik dat lam en paddenstoel nooit samen gaan omdat ze in verschillende seizoenen beschikbaar zijn.' Maar Van Leeuwen serveert lam met morieljes in het voorjaar; zelf geplukt in de duinen. 'Weet je, wild kun je het hele jaar door eten. Zolang je het gerecht maar aanpast aan het seizoen.

Van Leeuwen heeft vegetariërs in dienst die wél wild eten. Verder eten ze geen vlees want de bio-industrie is dierenleed en daar willen ze niet aan meewerken. Maar een ree heeft tot zijn dood in volledige vrijheid en naar eigen keuze zijn voedsel verzameld. 'Dat spreekt mensen aan. De smaak van wild, die is zo perfect, zo eigen. En een ree in de zomer smaakt anders dan een ree in de winter. Dat hebben mijn gasten heel goed in de gaten.'

De tip

'Verzamel wat reetongetjes om een huzarensalade van te maken. Zó lekker. Zet de tongetjes op in een courtbouillon. Die maak je met water, witte wijn, ui, laurier, tijm, rozemarijn, worteltje en bleekselderij. Als de tongetjes gaar zijn dan schep je alles eruit, laat de tongetjes afkoelen en pel ze. In de overgebleven bouillon kook je de in blokjes gesneden aardappelen en de doperwten. Alles aanmaken met mayonaise en doe er wat augurken en wat kappertjes door. Als laatste de in blokjes gesneden reetongetjes.'

De Thörle Weissburgunder kost € 11,95 en is te koop bij winkels die zijn aangesloten bij Les Genereux, de samenwerkende wijninkopers www.lesgenereux.nl. De wijn voor dit artikel is beschikbaar gesteld door Appeldoorn Velp. 🐾

Recept voor steak tartare met octopus tentakels voor 4 personen



Ingrediënten voor de steak tartare

- 100 – 150 gram reerugfilet per persoon
- 1 bosje platte peterselie
- 1 sjalotje
- 2 eetlepels kappertjes
- 1-2 theelepels Piment d'Espelette
- 2 eetlepels worcestershiresaus
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 klodder tomatenketchup
- 1 scheutje vocht van de augurken
- 2 theelepels mosterd
- Peper en zout naar smaak

Overige ingrediënten

- 4 eieren voor eierdooiers (heel)
- 200-300 gram suiker
- 200-300 gram zout
- 4 octopusarmen (gekookt, bijvoorbeeld bij AH)
- Citroensap
- 4 sneetjes casino wit
- 3 eetlepels boter



Bereiden steak tartare

Snij het vlees in heel kleine blokjes en hak dat vervolgens nog wat fijner. Het vlees kan ook door de vleesmolen op de grofste stand. Snipper het sjalotje en hak de peterselie fijn. Doe alle ingrediënten voor de steak tartare in een kom en schep goed door tot het een homogene massa is. Breng op smaak met zout en peper, dek de kom af met folie en zet tot gebruik in de koelkast.

Bereiden van de eidooier

Meng het zout en de suiker goed door elkaar in een platte bak of ondiep bord. Scheid de eieren en zorg dat de dooiers heel blijven. Leg de dooiers een beetje uit elkaar op het zout-suikerbed en zorg dat ze goed onder het zout-suikermengsel zitten. De eidooier wordt steviger en krijgt een wat meer zilte smaak. Haal de eidooiers er na een uurtje uit en spoel ze goed af. Zet ze tot gebruik even weg in de koelkast.

Bereiden van de octopusarmen

Rauwe octopusarmen moeten eerst gekookt worden. Kijk daarvoor op internet. Hier wordt gewerkt met reeds gekookte octopusarmen. De octopusarmen heel licht inwrijven met olijfolie en dan stevig grillen. Op het eind wat citroensap erover sprenkelen.

Bereiden sneetje witbrood

Smeer de sneetjes witbrood aan een kant in met boter en leg ze in de oven voor 10 minuten op 160 graden. In het broodrooster kan ook maar is het beter om eerst even te experimenteren voor het beste resultaat.

Presentatie

Verdeel, met gebruikmaking van een rond vormpje, de steak tartare over vier borden. Leg er een eidooier naast en leg er een gegrilde octopusarm op. Snij de sneetjes witbrood in driehoekjes en versier het bord met wat groen zoals een augurkje of wat veldsla. 🍷



Sugar Hill: Klarendalseweg 192
6822 GJ Arnhem
Meer info: www.sugarhill.nl

