
 Reinier Broeks
 Restaurant Plankenwambuis

 Majoor (1964) heeft, voordat hij hier in 2001 ging werken, veel ervaring opgedaan bij restaurants met grote namen. Hij werkte als leerling, souschef of chef bij onder andere het Amstel Hotel en Barbizon Vermeer in onze hoofdstad, bij La Provence in Laren (het restaurant van Martin Fagel), bij Jan Tabak in Naarden, het Nonnetje in Harderwijk - sinds 2015 twee Michelinsterren - en uiteindelijk bij de Planken Wambuis.



REERUGMEDAILLONS MET ASPERGES



Het ree was volgens het boekje geschoten, met een breuk de laatste eer bewezen, netjes ontweid, keurig afgemeld in het FRS, hygiënisch verwerkt en in porties gevacumeerd de vriezer in. Tot zover kreeg het ree, terecht, een vorstelijke behandeling. Nu nog als beloning een koninklijk maal voor de jager. Chef-kok Manfred Majoor van restaurant de Planken Wambuis in Ede heeft de perfecte oplossing: reerugfilet met asperges - een echte klassieker.

Voor Majoor is geen dag hetzelfde en blijft hij continu geïnspireerd door nieuwe producten en wisselende trends. Majoor: 'Powerfoods zoals quinoa - het wondergraan - doen het nog steeds goed maar 'biologisch' is sterk in opmars. In die zin dat mensen willen weten waar het voedsel

vandaan komt. Wij komen onze gasten daarin tegemoet door een korte herkomstomschrijving bij een gerecht te plaatsen. Bijvoorbeeld biologisch kalfsvlees van Eco-Fields uit Wekerom, tamme Veluwe eendenborst uit Barneveld, Waallander biologisch brood uit Harmelen.' 'In het seizoen hebben we uiteraard wild van de Veluwe; voornamelijk hert en wild zwijn. Ree staat bij ons helaas niet meer op de kaart. De continuïteit van de levering door jagers is te onregelmatig want op bestelling leveren is heel moeilijk. Je loopt niet zomaar het bos in en schiet een ree. Daar gaat soms weken overheen. En volgens mij eten jagers het liever zelf op dan dat ze het doorverkopen aan een restaurant. Al met al voor ons bedrijf een te zwakke basis om ree op de menukaart te zetten. Maar ik heb nog wel een lekker gerecht voor je.'

Vlees

- 2 schijven (medaillons) reerugfilet van ongeveer 80 gr per persoon
- Zout en peper
- 60 gr boter voor 4 medaillons

Fond (sausbasis)

- Botten van een ree - kapot gehakt
- Slachtafval
- Rode wijn, ½ fles
- Rode port, 1 dl
- 6-10 liter koud water
- 1 ui
- ½ winterwortel
- 1 prei - alleen het wit
- ¼ knolselderij
- 2 laurierblaadjes
- 4 jeneverbessen
- 6 peperkorrels
- 2 eetlepels tomatenpuree

Reewildsaus

- 6 sjalotjes
- ½ fles rode port
- Fond - naar behoefte, bijvoorbeeld 100 ml of 6 ijsblokjes
- 25 gr boter

Asperges

- Asperges - dubbel A1, afhankelijk van de dikte 4-6 asperges per persoon
- Boter
- Zout
- Foelie - 1 'takje'
- 1 theelepel suiker

Botersaus

- Boter

Aardappelen in de schil

- Nieuwe aardappelen zoals krieltjes, malta's of nicola's
- Verse peterselie - fijngehakt

BEREIDEN

Fond

Hak de botten kapot en doe ze met het slachtafval in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 250 graden, zet de schaal in de oven totdat de botten er geroosterd en bruin uitzien. Haal alles uit de schaal behalve het vocht. Doe nu de kleingesneden groenten en de kruiden in de schaal en bak deze gedurende 25 minuten in de oven. Blus het af met een halve fles rode wijn en 1 dl rode port. Haal daarna de schaal uit de oven en doe het geheel in een grote pan (8-10 liter). Voeg de botten toe en vul de pan tot een paar centimeter onder de rand met koud water. Breng het geheel langzaam aan de kook en verwijder het schuim zoveel mogelijk. Kook het geheel in tot ongeveer 1/10 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Gooi alles door een zeef. Kook het vocht nog iets verder in totdat het stroperig wordt. Maar let goed op, want het inkoken gaat op het laatst heel snel. De basissaus is nu klaar. Slechts een deel is nodig voor de uiteindelijke saus. De rest is prima in te vriezen; bijvoorbeeld in een ijsblokjeszak. Laat de saus eerst wel even afkoelen anders gaat de ijsblokjeszak kapot.

Vlees

Haal het vlees minimaal een half uur voor het bereiden uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen. Verhit een pan en doe er de boter in. Bestrooi intussen het vlees rondom met zout en zwarte peper. Als de boter niet meer bruist, bak dan de medaillons op hoog vuur snel rondom bruin. Het vlees moet goed dichtgeschroeid worden om te voorkomen dat de sappen eruit lopen en het binnenin te warm wordt (doorslaan). Twee minuten per kant is voldoende. Haal het vlees uit de pan en leg het op een bord tot vlak voor het opdienen. Niet afdekken want dan wordt de buitenkant minder krokant. Zet het bord vlak voor het opdienen van het vlees nog 4-5 minuten in de voorverwarmede oven op 160 graden. Leg de medaillons op de borden en schenk er wat reewildsaus over.

Reewildsaus

Snij de sjalotjes klein en fruit ze op een laag vuur maar voorkom dat ze bruin worden. Blus af met de (rest van de) rode port en kook het in totdat de saus nog net niet stroperig is. Voeg naar behoefte fond toe en breng het geheel aan de kook. Eigenlijk is de saus nu al klaar maar hij is pas echt helemaal af wanneer er een koud klontje boter door wordt geroerd. Alles nog even door een fijn zeefje gieten zodat de sjalotjes er uit zijn. Op smaak brengen met peper en eventueel zout en klaar is de perfecte wildsaus.



Asperges

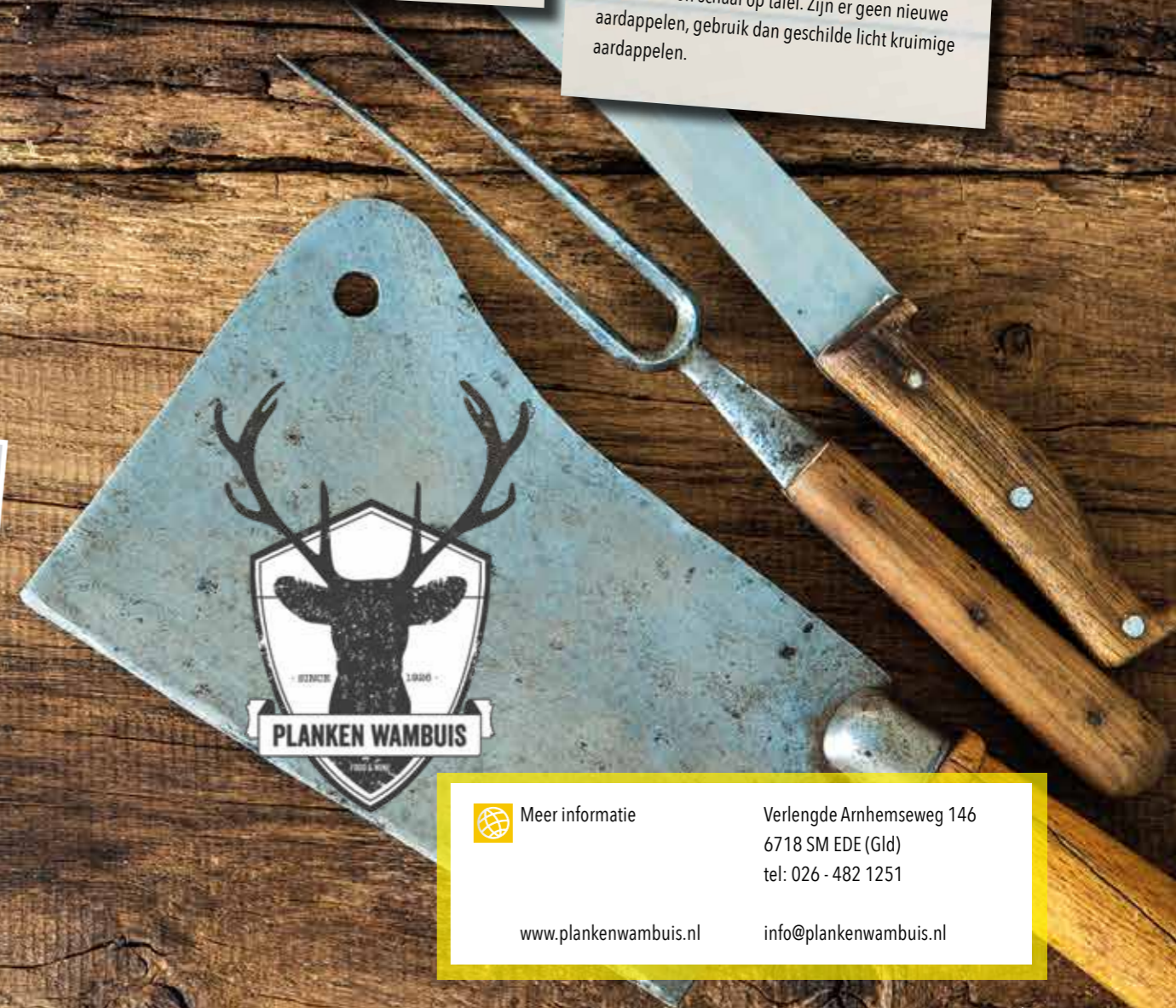
Omdat de dubbel A1 asperges lekker dik zijn, gaat het schillen eenvoudiger. En je houdt meer asperge over na het schillen. Schillen vanaf de kop naar beneden. Twee keer rond schillen, een stukje van het kontje afsnijden en klaar is de asperge. (Het kookvocht en de schillen van de asperges zijn trouwens goed te gebruiken om soep van te maken.) De asperges met koud water opzetten en een gewicht (bijvoorbeeld een pannetje met water) erop leggen zodat de asperges goed onder water liggen. Voeg de boter, het zout, de foelie en de suiker toe en breng het geheel aan de kook. Het beste is om de asperges met rust te laten tijdens het koken zodat ze niet knakken. Wanneer je met een vork gemakkelijk door de onderkant steekt, zijn de asperges gaar. Minimale kooktijd is 10 minuten. Haal de asperges uit het water, leg ze op een theedoek of keukenpapier om uit te lekken en leg ze daarna op de voorverwarmede borden.

Geklaarde boter

De geklaarde boter is bedoeld voor over de asperges. Doe 125 gram in blokjes gesneden roomboter in een pannetje en smelt het op laag vuur. Haal het pannetje van het vuur en laat het een kwartiertje rusten. Schep met een lepel het schuimlaagje er vanaf en giet de boter in een kommetje maar laat het bezinksel zitten. Verwarm de geklaarde boter en giet over de asperges. Serveer de rest van de boter in een schenkannetje op tafel.

Nieuwe aardappelen in de schil

De aardappelen even weken in water en goed borstelen. Daarna schoonspelen en ongeschild in een laagje water met wat zout opzetten. Kook de aardappelen gaar, giet het water af en laat ze even droogstomen. Strooi de gehakte peterselie erover, schud om en leg wat aardappelen op het bord. Zet de rest in een schaal op tafel. Zijn er geen nieuwe aardappelen, gebruik dan geschilde licht kruimige aardappelen.



 Meer informatie

Verlengde Arnhemseweg 146
6718 SM EDE (Gld)
tel: 026 - 482 1251

www.plankenwambuis.nl

info@plankenwambuis.nl