

‘Laat gasten op ontdekkingsreis gaan’

Wild verwerken van kop tot kont

Een wild dier is niet gestorven om maar voor een deel gebruikt te worden, vindt Hans Richel, chef-kok van restaurant De Tapperij in Den Haag. Daarom verwerkt hij complete dieren in zijn menu's. Datzelfde geldt voor kok Nel Schellekens. Volgens beide liefhebbers kun je van alle onderdelen smakelijke gerechten maken als je bereid bent om je erin te verdiepen en te experimenteren. ‘Wild is een beleving; je moet je er een bepaalde passie voor hebben, anders kun je er beter niet aan beginnen’, zeggen ze.



Elk jaar organiseert restaurant De Tapperij in Den Haag een wildproeverij, waarbij gerechten met bijpassende wijnen en bieren worden geserveerd.

Wild

'BOUW HET ETEN VAN WILD LANGZAAM OP, BEGIN NIET DIRECT MET HAAS'

De periode van 15 oktober tot en met 31 december wordt het wildseizoen genoemd. Dit seizoen is voor Hans Richel, chef-kok van restaurant De Tapperij in Den Haag, heel belangrijk. 'Ik heb een goede naam opgebouwd en gasten komen er speciaal voor naar het restaurant. Als kok vind ik het wildseizoen de mooiste tijd van het jaar. Wild is bourgondisch en echt mijn ding. Het aanbod is heel divers en wild leent zich uitstekend in combinatie met allerlei groentes.'

Richel verwerkt hele dieren. 'Alleen met hun jassen doe ik niets', zegt hij lachend. 'Ik vind dat heel logisch om alles te gebruiken. Een dier is niet op de wereld gekomen om voor de helft weggegooid te worden. Zelfs de kop is goed te gebruiken, als je deze maar goed wast en splijt. De voorpotjes worden vaak voor sauzen gebruikt, maar ik vind het ook heel leuk om ze uit te snijden voor een stoofpot, een bouillon of een saus. De niertjes en de lever verwerk ik in patés, terrines, garnituren, stoofpotjes, *pies* et cetera. Alleen het hart gebruik ik niet. Zelf vind ik dit wel ontzettend lekker, maar de meeste gasten zijn er niet gecharmeerd van en daar moet ik dan rekening mee houden.'

Samenwerking met jager

In het wildseizoen heeft Richel meestal, volgens eigen zeggen, twee tweepoters - dus gevogelte - en twee viervoeters zoals haas, hert en reebok. Daarbij heeft hij naar goede afzetkanalen gezocht. 'Een jager levert mij wat hij geschoten heeft. Dat is heel wisselend. Soms heeft hij een hertje, hazen en fazanten. En als hij geen afzet heeft, dan haal ik het wild bij een lokale poelier of bij grote bedrijven zoals Lindenhoff en Pieter van Meel in Diemen.' Goede afzetkanalen vindt hij heel belangrijk. 'Het meeste wild dat wordt aangeboden, komt uit het buitenland, maar ik wil graag Nederlands wild uit het seizoen. Neem bijvoorbeeld fazant. Het is moeilijk om echt wilde fazant te vinden. Veel fazanten zijn afgeschoten in België en Engeland, maar dat zijn in vergelijking met de wilde Nederlandse fazanten net natte waterkippen. Het is een lekkernij, maar dan moet je wel je best doen om goede afzetkanalen te vinden. Anders kun je het beter laten. En ook voor wild geldt: goedkoop is meestal duurkoop. Ik wil alleen eten serveren waar ik zelf achtersta.'

Ook vindt hij het belangrijk dat het wild met respect is afgeschoten. 'Ik weet dat de jager waarmee ik samenwerk selectief en met respect met de dieren omgaat. Hij handelt naar eer en geweten en zo levert hij mij een uitstekend product. Dat verwacht ik ook. Van een slecht product kun je nooit iets goeds maken, maar van een goed product kun je iets goeds of iets slechts maken. Alleen met de juiste knowhow zorg je voor een goed eindresultaat. Ik sta al 45 jaar in de keuken, en nog iedere dag leer ik er iets bij.'

De gasten vinden het volgens hem leuk om te horen waar het wild vandaan komt. 'We vertellen graag waar en wanneer het geschoten is. Dat wordt erg gewaardeerd. In de supermarkt wordt wild vaak in een gasverpakking aangeboden en ik vind het te triest voor woorden. Het lijkt erop dat het langer dood dan levend is geweest. Ontzettend



Wild is een beleving; je moet je er een bepaalde passie voor hebben, anders kun je er beter niet aan beginnen, aldus Hans Richel.

zonde. Als consumenten op deze manier met wild kennismaken, dan zullen ze het niet snel in een goed restaurant bestellen.'

De chef-kok heeft het idee dat wild weer in opkomst is. 'In mijn restaurant is de leeftijd van de gasten meestal boven de 30 jaar. Dat zijn gasten die iets meer te besteden hebben. Ik merk dat ze het leuk vinden om op ontdekkingsreis te gaan en gerechten te proeven die ze nog nooit hebben gegeten. Wij proberen ze daar wel een beetje bij te begeleiden. Het is belangrijk om het eten van wild langzaam op te bouwen. Vergelijk het maar met kazen. Als je voor het eerst kaas eet, begin je ook niet met gorgonzola. Zo adviseer ik mensen die niet gewend zijn om wild te eten om met fazant of patrijs te beginnen en niet met haas. Haas heeft een sterke smaak. Daar moet je aan wennen. Als gasten met een subtiel gerecht zijn begonnen, dan kun je dit langzaam opbouwen. We zijn geen opvoedkundig centrum, maar ik vind het wel belangrijk dat gasten een goede ondersteuning en uitleg krijgen.'

Combinatie met groentes

Wild is uitstekend te combineren met allerlei groentes. 'Denk aan rode kool marinieren en de marinade weer voor het kookvocht gebruiken. Dit vocht kook ik in en dat geef ik terug aan de rode kool, zodat er niets verloren gaat tijdens het proces. En denk bijvoorbeeld aan traditioneel gekookte zuurkool met buikspek, waarvan ik het vocht ook weer inkook en teruggeef aan de zuurkool. Op deze wijze probeer ik zo puur mogelijk te werken. Er is zo veel mogelijk. Ook spruitjes, met walnoot, spekjes en een uitje zijn heerlijk bij wild, of een puree van oergroentes.'

De sauzen die bij de wildgerechten worden geserveerd, maakt Richel van het wild zelf. 'Bij hert serveer ik een saus die ik van het karkas heb getrokken en bij fazant serveer ik een saus op basis van het karkas van fazant. Het is ontzettend veel werk, maar daar krijg je dan ook veel voor terug. Vaak heb ik veertien verschillende pannetjes op het vuur, waarmee ik telkens aan het schuiven ben. Ik vind het een sport om alles voor elkaar te krijgen. Echter, als na drie maanden het wildseizoen is afgelopen, dan heb ik het ook wel helemaal gehad.'



Chef-kok Hans Richel werkt samen met een jager. Hij vindt het belangrijk dat het wild met respect is afgeschoten.

In januari staat er bij mij geen wild meer op de kaart', zegt hij lachend.

Koks die met wild willen gaan werken, adviseert hij om met goede leveranciers zaken te doen en nooit voor diepvriesvlees te kiezen. 'Een goede voorbereiding is heel belangrijk. Lees erover, verdiep je in het bereiden van wild en experimenteer veel. Wild is echt iets aparts en je moet goed weten hoe je ermee om moet gaan. Wild is een beleving; je moet je er een bepaalde passie voor hebben, anders kun je er beter niet aan beginnen.'

Kop-tot-kont-kok

Ook kok Nel Schellekens is groot voorstander van het verwerken van het hele dier. Ze kookt al 25 jaar vol passie vanuit het principe dat je eet wat er van het land komt. Van kop tot kont; 0 procent *waste* en 100 procent *taste*. Schellekens haalt de beste smaken uit heel gewone producten, van schil tot pit, in de natuur geplukt of bij de boer gekocht. Ook wild wordt door haar van kop tot kont verwerkt. 'Om het hele dier te kunnen serveren, stel ik meestal een proeverijtje samen', aldus Nel, die het boek 'Nel van-kop-tot-kont-chef' heeft geschreven. 'Niet alle onderdelen zouden het goed doen op de kaart, maar als gasten ze proeven, dan vinden ze deze juist erg lekker.'

Hart

Een goed voorbeeld daarvan is het hart. 'Als ik steak serveer, dan ik leg naast de biefstuk vaak een hart. Achteraf blijkt dan dat men het hart prefereert boven de steak.' Het hart kan volgens Schellekens op verschillende manieren worden bereid. 'Zorg er allereerst voor dat alle bloedpropjes eruit zijn. Dat kun je doen door het hart te masseren. Vervolgens kun je het inleggen met zout en daarna een klein hart, bijvoorbeeld van ree, vullen met gehakt of met lekkernijen van het moment. Daarna kun je het uitstekend bereiden in de oven of op de Big Green Egg. Het resultaat is echt heerlijk.' Tevens is hart uitstekend toepasbaar in een bouillon. 'Ik adviseer altijd om parures van het hart aan een wildbouillon toe te voegen. Van welk dier maakt op zich niet uit; liever een hart van een kalf gebruiken, dan geen hart.'

Worst

De lever kan worden gebakken, maar is ook heel geschikt voor een chipolataworstje, vervolgt Schellekens. 'Deze worstjes zijn heel gemakkelijk te maken. Je hebt lever en hart nodig. Ook de nieren kunnen uitstekend in de worst worden verwerkt. Ik noem dat het 'vijfdekwartier worstje'. Niet voor alle worstsoorten gebruik ik darmen. Voor bloedworst bijvoorbeeld gebruik ik fleximatten. Dat bevalt me uitstekend.'

Op het gebied van het verwerken van het hele dier is er zo veel mogelijk, vervolgt de kok enthousiast. 'Denk aan balkenbrij en bloedworst. Bloedworst is heel geschikt voor de restverwerking. En naast bloed kun je ook heel goed gemalen hart gebruiken. Bind dat met boekweitmeel en voeg wat zout toe. Je kunt ervoor kiezen om wat kleurzout te gebruiken, dat zorgt voor een diepere kleur. Als je dit zout gebruikt, let er dan goed op dat je pas op het allerlaatste moment spek toevoegt, want anders kleurt het roze. Dit zout is ook heel geschikt voor het zouten van de spiermaag, of hartjes. Die zijn niet altijd mooi van kleur en door het zout kleuren de organen wat mooier. Je kunt ook wat chocola aan de bloedworst toevoegen. Bloedworst en chocolade vormt namelijk echt een uitstekend huwelijk.'

Ook voor het maken van bloedworst zijn de flexivormen volgens haar heel geschikt. 'Doe de brij met de hand in de flexivorm en leg de vormen in een metalen bak. Wikkel daar drie lagen folie omheen. De worst kan bereid worden met een Rational-oven of in een traditionele oven maar dan au bain marie. Zet de oven op 90°C stoom met een kerntemperatuur van 70°C.'

Balkenbrij

Voor balkenbrij gebruikt Schellekens roggemeel en vervolgens voegt ze diverse kruiden toe. 'Je kunt echt van alles gebruiken. Denk aan wat kaneel en peper of aan het samengestelde rommelkruid. Rommelkruid is echt een tovermiddel. Het is geschikt voor heel veel toepassingen zoals ontbijtkoek, stoverij of verse worst. Echt zo makkelijk!'

Wild



Wild leent zich uitstekend in combinatie met allerlei groentes.

Gevogelte

‘Haal bij gevogelte altijd de staartaanzet eraf’, waarschuwt de schrijfster, terwijl ze een wilde eend tevoorschijn haalt. ‘Hierin zit een klier die erg tranig kan smaken en zorgt voor een nare smaak die zelfs door het hele dier kan trekken. Vooral bij wilde ganzen is dit het geval. Dus wees gewaarschuwd.’

Daarna moeten ingewanden worden verwijderd. ‘Bij dieren spreek je van het gehing’, legt Schellekens uit. ‘Hiermee bedoelen we het gedeelte van kop tot anus. Deze zitten aaneen geschakeld. Dus als je het eerste deel van de darmen eruit trekt en je ziet de nek inkrimpen, dan ben je goed bezig! Over nekjes gesproken... gekonfijte nekjes in een weckpot met vet zijn echt heerlijk. En konfijten is natuurlijk ook heel geschikt voor de boutjes.’

Convenience

Voor koks die het moeilijk vinden om een compleet dier te verwerken, zijn er ook diverse convenience producten te koop. Carlo van Meerten, chef-slager van Driessen Food, merkt dat convenience steeds populairder wordt. ‘Denk aan worstjes op de barbecue, prachtige patés van fazant en ree en overheerlijke wildburgers. Dat is ook heel gunstig voor de calculatie in de horeca. Men kan een duurder deel combineren met een goedkoper stuk vlees, bijvoorbeeld een hertenbiefstuk met een worstje.’ Wild leent zich volgens hem uitstekend voor een plateau charcuterie met malse reeham, gerookte ganzenborst, hert- en wildzwijnsalami en gerookte eendenborstrolletjes. ‘Deze eendenborstrolletjes kun je ook uitstekend gebruiken om plakjes van te snijden voor een voorgerecht of in een salade. Of kies voor een ambachtelijke paté, zoals reepaté met pruimen en fazant met pistache.’ Vaak zijn mensen niet gewend aan stukjes in hun paté, merkt hij. ‘Daarom is het belangrijk om veel te laten proeven. Een wildpaté heeft een verrassende smaak en als gasten die één keer hebben geproefd, dan willen ze vaak niet anders meer.’



De niertjes en de lever zijn heel geschikt om te verwerken in patés.

Ook fazantenpoten lenen zich uitstekend voor het konfijten, maar er kunnen ook frikandellen van worden gemaakt, vervolgt ze. ‘Je kunt het vlees in de gehaktmolen doen. Als die zijn werk heeft gedaan, heb je een heerlijk ingrediënt voor een ‘fazandel’, Hoe simpel kan het zijn? Ik houd ontzettend van frikandellen en ik maak ze dan ook in vele soorten. Dus ook van fazant!’

Duif

Duif is ook heel geschikt om in zijn geheel te verwerken, zo blijkt tijdens de workshop. Van het karkas met pootjes trek ik bouillon en van de borstfilets maak ik satéetjes die je overigens uitstekend kunt serveren bij de bouillon. Ik serveer de duivenbouillon meestal als duiven-thee. Dit wordt dan aan tafel door een zeeffe met kruiden, zoals steranijs, laurier, maar soms ook iets kaneel et cetera, gegoten en daar doen we dan vier stukjes saté bij. Dat zorgt niet alleen voor een tevreden gastentafel, maar ook voor een goed rendement.’

Een andere mogelijkheid is om de duif met zure appels te vullen, vervolgt Schellekens. ‘Zuur houdt het gevogelte mals. Ik werk niet zo graag met citroenen die groeien niet in de Achterhoek, maar wel met appels. Soms vers, soms gedroogd. Vervolgens rol ik de gevulde duif in een druivenblad en doe deze 15 minuten in de oven. Het druivenblad is een soort groente en het wijnzuur in het blad zorgt ervoor dat het vlees mals blijft. Duivenvlees hoeft geen krokant korstje, terwijl dat bij eend wel belangrijk is.’

Van de lever maakt Schellekens à la minute-paté. ‘Hiervoor gebruik ik al mijn snippers, zoals de afsnijdsels en het orgaanvlees. Daaraan voeg ik 12 gram zout en wat kruiden van het moment toe, maar ook wel rozebottel. Omwikkelen met crépine en een mergpijpje erbij. Ik verwarm de oven voor op 180°C en binnen een kwartier is de paté klaar. Dit gerecht is makkelijk en snel te maken en de gasten vinden het echt geweldig.’

Datzelfde geldt voor de polderpannenkoekjes die Schellekens als amuse of bijgerecht serveert. ‘Het enige wat je nodig hebt, zijn prakaardappelen, wat eiwit en eigeel, bloem, melk, biest of karnemelk en eventueel wat appel. Vervolgens zijn de pannenkoekjes à la minute te bakken. Serveer ze met een gekonfijt maagje of wat gebakken lever, wat appeltjes en Oost-Indische kers.’ **MI**