

Het wildseizoen is aangebroken...

We vliegen er weer in. Het seizoen is van korte duur en veel is gereguleerd om de wildstand in ere te houden. Maar goed ook.

Uiteraard zijn er landen waar dit niet nodig is omdat ze veel te veel wild hebben.

Voor mij is het leukste dat ik mij kan uitleven in het opkuisen en uitbenen van allerlei technische delen van ree, hert, wildzwijn enzovoort.

Er gaat niets verloren. Bij de filet puur van Hinde gebruiken we alles. Het zogenaamde afval wordt gestoofd en daar trekken we de bouillon van om de pepersaus mee te maken. De hele keuken ruikt ernaar. Het kettingstuk wordt ontvliest en ontzenuwt en doen we in de hapjes.

De wijn die we daarvoor gebruiken zal die zijn die je bij het gerecht kunt bestellen.

Na het begin van het seizoen tekenen de verschillen tussen de beesten zich uitermate uitdrukkelijk af.

Het is zoals met ons Belgisch Witblauw. Een filet weegt daar al gauw 4kg tot 5kg. Vergelijk dit met Charolais, Angus, Hereford, Simmenthaler, dan heb je vijf totaal verschillende stukken. Wat je dan zelf lekker vindt moet je kopen. Hetzelfde geldt bij Hert of Hinde. Hinde is uiteraard zachter en heeft een mooiere structuur. Bijna vanzelfsprekend want het is vrouwelijk. Toch gebruiken we de benamingen door elkaar en meestal duidt Hert op de soort en niet zozeer op het geslacht.

Bij zo een gerecht horen winterse groenten. Die zijn er al volop. Savooi, witte boterbonen, fijne groen bonen, spruitjes, witloof, boerenkool, steeltjes, uit volle grond. Het is lekker afzonderlijk en het is lekker in een mix. De steeltjes van de mini broccoli kan je aanstoven in olijfolie met peper en zout en ze dienen als overgang tussen de bonen. Wat vergeten bonenkruid is hier zeker op zijn plaats. Ach het is allemaal wat bewerkelijk en bij het afsnijden van de puntjes van de bonen denk ik aan de tafel bij mijn tante waar ik als zesjarige met een klein mesje de puntjes mocht afsnijden. Ik deed het nooit goed. Maar Oma, die toekeek, knikte dan begrijpend en schudde bijna onzichtbaar met haar hoofd.

“Je moet je dit niet aantrekken betekende dat.” Oma had een hele dikke neus en toch dronk ze geen wijn. Ze was de liefste vrouw van de wereld. En dus waren er boontjes waar het puntje nog wat aanhing. Het moet niet allemaal zo perfect zijn zei ze.

Ik snij met een bijltje. Ik vind dat handiger dan een mes en je kan de boontjes ermee makkelijk gelijkzetten. Krijg je het op de zenuwen dan kan je er flink mee meppen. Zodoende krijg ik geen stress.

In een Japans restaurant ging de ober van dienst een showtje geven door met zo een bijltje lookteentjes te bakken in wat olie op een plaat. Hij hakte zonder kijken de look fijn en vroeg of er nog kandidaten waren. Frans had ons uitgenodigd. Mijn vrouw voelde de bui hangen en maande me aan om de man niet te chockeren. Ik moet zeggen dat dat moeilijk was. Ik snij mezelf wel eens maar dat is dan omdat ik niet echt wakker ben. Anders nooit. Het hakken en snijden kan met de ogen dicht of pratend met anderen zonder problemen. Je voelt waar het mes zit. Ik zei tegen die ober dat ik nog nooit in een keuken had gestaan en dat hij het voortreffelijk deed zodoende werd de vrede bewaard in ons huishouden en kon ik nog iets drinken.

Binnenkort hebben we weer de eenden filet van Alex Dumas met de legendarische appelsiensaus en de Pot-au-feu van wild zwijn. Ook de Osso Buco di Carmelo komt weer. Het belooft een lekkere herfst en winter te worden in Blaesvelt.

Sam

