

Ooit, inmiddels lang geleden, begon ik met het roken van ganzenborst en zwanenborsten. Ik experimenteerde met warm en koud roken. Allemaal op basis van aanwijzingen van ervaren ganzenborstokers. Het resultaat was prima, maar niet spectaculair. Het roken zelf vond ik niet veel aan. De rookmot die ik geacht werd te gebruiken, vond ik duur en alle geboden en verboden rond het roken ontnamen me de lol.

TEKST EN FOTO'S ELLEN MOOKHOEK WWW.DEBREDEMOESTUIN.NL

Spelen MET ROOK

Mijn rooktonnetje verdween in een hoekje van de schuur, tot ik afgelopen zomer een bak reevlees aan een leuke Ierse visroker schonk. Het reevlees ging in zijn, van takken gebouwde en met zeildoek omwikkelde, rookinstallatie. Met een vuurtje, wat vers blad en een rekje, gemaakt van takken om de reepjes gezouten ree op te hangen, ging hij aan de gang. Hij deed een beetje dit, een beetje dat, had overduidelijk groot plezier in het proces en het eindresultaat was verrukkelijk. Ik hield er geen recept aan over, maar wel de inspiratie om te gaan spelen met rook.

LANG LEVE DE LOL!

Ik haalde mijn inmiddels wat roestige rooktonnetje uit de schuur en ging aan de gang. Eerst met ganzenborsten, later spierstuk van ree en tenslotte een paar mooie stukken spek van wild zwijn. Allemaal heel lekker geworden, en allemaal anders gerookt. Hoe mijn pet stond, zo rookte mijn vuurtje. Lekker gespeeld met hitte, met lauwe rook en warme rook, en genoten van de verschillende effecten die deze processen op de verschillende soorten vlees hebben. Meer hitte bij het roken van niet vet vlees geeft een mooi beschermlaagje op het vlees. Bij vetloos vlees van ganzenborst hoeft je ook niet zo bang te zijn dat er vet in de hete kolen valt. Meer hitte bij vet vlees doet het vet smelten en dat is net jammer, je krijgt er pittige vlammen van! Overigens is dit probleem

makkelijk op te lossen. Leg een stalen kom of bord op je rokende kolen. Zorg wel dat de rook er nog goed langs omhoog kan. In een professionele rookkast zit daarvoor een mooi roestvrijstalen plankje op pootjes. Mijn rooktonnetje heeft een thermometer, daardoor weet ik hoe heet de rook is. Dat is handig, want bij te hete rook – boven de 75 graden – wordt het meer barbecueën.

EERST PEKELN, DAN ROKEN

Een belangrijk ingrediënt van lekker gerookt vlees is zout. Mensen eten graag gerookte producten vanwege de smaak, maar in essentie is roken een conserveringstechniek. Een heel oude techniek om de buit langer houdbaar te maken. De rook zelf maakt het vlees langer houdbaar, maar in combinatie met zout ontstaat de beste smaak en de best mogelijke houdbaarheid. De houdbaarheid en de smaak hebben beide ook baat bij wat fermentatie. Daarom kies ik bij het pekelen van vlees voor droog pekelen, met ruim zout in een vacuümzak. Dit helpt mee het vlees mals te maken en geeft diepte aan de smaak.

Zelf geoogste spekblokjes stonden al lang op mijn lijstje. Gelukkig kon ik van het tableau van een drukjacht een lekkere dikke overloper meenemen. De hervonden lol in roken en dit prachtig vette dier kwamen samen en werden perfect lekkere spek. Ik heb in verschillende beurten 3 kilo wildzwijnsspek gerookt om tot een, voorlopig, heerlijk recept te komen. Dat deel ik hier met jullie, maar mijn belangrijkste boodschap: doe het met plezier en blijf spelen!

10 STUKKEN VAN ONGEVEER 150 GRAM

Wild rookspek



INGREDIËNTEN

1,5 kilo vet vlees van de ribben en/of aanliggend buikvet van een wild zwijn
4 x teaspoon zout
hout; ik nam eikenhout
kleine houtjes van wilg en den
vers blad van laurier of eik
2 verse takken

BEREIDING

Het buikspek is vetter, maar het vette vlees van de ribben is ook perfect om gerookt spek mee te maken. Het buikspek zit vast aan het vlees op de ribben. Als je dat vlees van de ribben afsnijdt, krijg je één lap vet en vlees dat bruikbaar is om rookspek mee te maken.

Bestrooi beide kanten van de vleeslap met het zout. Vouw de lap op en doe in een vacumeerzak, vacumeer en leg het 20 dagen in een koeling waar het maximaal 7 graden is. Als je geen vacumeerapparaat

hebt, duw dan zoveel mogelijk lucht uit de plastic zak. Dit kan je dan wel minder lang laten rijpen dan vlees in een vacumeerzak. Na 4 dagen is het zout voldoende ingetrokken om met het roken te beginnen. Die 20 dagen in een vacumeerzak zijn nodig voor een lichte fermentatie. Als je dan de vacuümzak opent, ruik je een beetje zuurkool, of – als je beter ruikt – ham! Dat is dus de verdieping van de smaak. Snij de lap vlees in 10 stukken van ongeveer gelijke grootte. Rijg de stukken aan een verse tak die in de rookton kan hangen. Ik maakte een inkeping in ieder stuk spek met een mes om de tak erdoor te rijgen. Zet vervolgens weg bij kamertemperatuur.

Maak nu een bescheiden vuur op de bodem van een rookton. Maak hiervoor een vlinder van gekloofd eikenhout met daarop kleine houtjes van wilg en den. Steek de kleine houtjes aan, dit kleine vuurtje zal langzaam de stukken eik laten ontvlammen. Als het eiken vlondertje goed brandt, blus je het vuur met een paar flinke handen vol vers laurierblad, eikenblad of een ander aromatisch, niet giftig blad. Leg een roestvrijstalen bord of kom op de rokende massa om brand door vallende druppels vet te voorkomen.

Hang het spek in de ton, deksel erop en laat 45 à 60 minuten hangen. Het eindresultaat is, mits gevacumeerd, in de koeling lang houdbaar. Ik verrijkte met dit spek de erwtensoep en de hazenpeper en ik genoot van stampotjes met zelf gerookt spek. Dat gaf groot plezier.

DE WILDE KEUKEN VAN ELLEN

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine. In deze maandelijkse rubriek bespreekt Ellen Mookhoek kooktechnieken waarmee iedere thuis kok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.

VRAGEN?

Heb je vragen over het bereiden en bewaren van wild? Stuur een mail naar natuureten@gmail.com. De meest inspirerende vragen bespreek ik in deze rubriek!