

JagerCulinair

De Wilde Keuken van Ellen

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine.

In deze rubriek bespreekt Ellen Mookhoek kooktechnieken waarmee iedere thuiskok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.



Zomerse stoof van overloper

Bij het bereiden van deze stoofpot besepte ik weer hoe bijzonder het is om jager te zijn. De overloper, waarvan het spierstuk de basis vormt voor dit recept, schoot ik toen ik een paar dagen met een goede vriendin in Duitsland was. Samen kijken waar de varkens lopen. Zij had nooit eerder varkens door een warmtebeeldkijker gespot, maar uit haar beschrijving ‘een flinke groep dieren van verschillend formaat die uit het bos hobbelde en achter een boerderij bleef staan om te eten, waarna ze ineens weer terug het bos inschoten’, was het helder: een rotte!

Tekst en foto's **Ellen Mookhoek**

De volgende avond stonden ze er weer. Ik ben stilletjes die kant op geslopen. Mijn eerste keer bersen op varkens in het donker. Spannend. Na het schot liep de overloper richting de dekking. Toen we bij het eerste licht het varken in de sleedoorns vonden, waren we beiden vervuld van dankbaarheid. Dat we dit mee mochten maken. Er rammelden hazen om ons heen terwijl de vogels een prachtig concert verzorgden. We stonden in een open ruimte omringd door een woud van sleedoorns.

Een week later hadden we beiden tijd om het varken te transformeren in pakketjes voedsel. We houden allebei van de focus die nodig is voor zulke ambachtelijke processen. De achterbouten van het varken portioneerden we in de spierdelen, want ik gun ieder spierdeel een eigen

bereidingswijze. De bolle bil is inmiddels omgezet in een bord vol verrukkelijke schnitzels. Van het spierstuk maakte ik deze zomerse stoof. Al het andere vlees, behalve natuurlijk de rug, draaiden we met de handmolen tot gehakt.

Stoofpotjes eten we vaak in de herfst en winter, maar een lange zomeravond aan de tuintafel met een goed glas rode wijn en een bordje stoof, gaan heel goed samen. Klassieke kruidenmengsels voor stoofschotels bevatten specerijen uit landen waar het altijd warm is. Dat die kruiden bij de winter horen, is alleen maar ons idee. De kruidenmix die ik gebruikte, bevat veel gemalen kruidnagel. Dat combineert geweldig met varken, zomer en rode wijn.

RECEPT

Zomerse stoof van overloper

Gerecht voor 4 à 6 personen

Ingrediënten

1750 gram vlees, bijvoorbeeld van het spierstuk
600 gram gele uien
250 ml rode wijn, bij voorkeur Primitivo
400 ml wildzwijnbouillon
1 theelepel Zwolsche Stoof (kruidenmix van Jonnie Boer, te koop bij AH)
2 theelepels zout
olijfolie
basmatirijst
1 à 2 zakken erwtes uit de vriezer
2 theelepels roomboter
1 fles Primitivo van goede kwaliteit – vraag je slijter

De bouillon

Voor dit recept gebruikte ik de bouillon die ik maakte van de botten van de voorbouten van de overloper. Rooster hiervoor de botten in een hete oven totdat de botten bruin worden. Dan in een pan waar de botten precies in passen, vullen met water, vers laurierblad en gehakte bleekselderij. Een paar uur laten pruttelen. Een perfecte basis voor sauzen en soepen.



Bereiding

Maak de stoof een dag van tevoren. Stoof die voor een tweede keer warm wordt, is lekkerder.

Maak de uien schoon en snij ze in maantjes. Bak ze in een ruime pan in een heel flinke scheut olijfolie. We willen dat de suikers van de uien karameliseren, niet dat ze aanbranden. Doe dit op hoog vuur. Snij het vlees in blokjes en doe in de pan als de uien mooi zijn gekleurd. Laat op hoog vuur meebakken. Voeg alle kruiden toe en blus met de rode wijn, zet het vuur zacht en doe de bouillon erbij. Mocht je een wildbouillon gebruiken die is gemaakt zonder vers laurierblad, voeg dat dan toe. De kunst van een mooie stoof is de kerntemperatuur van het vlees heel langzaam opvoeren. Het mag best twee uur duren voordat dit gerecht bubbelt. Laat het in totaal zo'n vier uur op het fornuis staan. Proef op zout en gaarheid.

Warm de stoof de volgende dag langzaam op. Kook de rijst erbij. Stoof de diepgevroren erwtes in een klont boter en een scheutje water heel rustig gaar. Serveer in diepe borden of kommen. Lekker met een tomatensalade. Smakelijk eten!

