



Saltimbocca is een klassiek Italiaans gerecht, gemaakt met kalfsvlees, rauwe ham en salie. Het is een heerlijk hapje, en snel gemaakt. Saltimbocca betekent zo veel als 'spring in de mond'. De naam van dit gerecht geeft de grootte aan, het moet na de sprong makkelijk in je mond passen. Maar de naam geeft ook aan dat het vlees direct na bereiden een salto richting een mond wil maken, want warm is het vlees op zijn lekkerst. De geuren van het gebakken vlees, de ham en de salie maken iedere lekkerbek ontvankelijk voor de spring-in-de-mondjes!

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

Saltimbocca VAN REE



die ik erbij dronk was Frans, een Pouilly-Fumé. Deze witte wijn is rijk, rond en vol van smaak, perfect bij de kruidige spring-in-de-mondjes.

VAKANTIE

De maaltijd en de wijn voerden mij terug naar perfecte vakantiemomenten van weleer. Sinds ik jaag, ga ik steeds minder op vakantie. Op een stoeltje, achter een netje in het veld, in het versleten khaki overhemd van mijn man... meer heb ik niet nodig. De zomer is het perfecte jaargetijde om dan eens hier en dan eens daar in het veld te gaan zitten. Zo kun je de natuur in alle rust observeren en haar beter leren kennen: zo word je een vaardiger jager. Met als bonus af en toe een mooie buit. Al met al beter dan op vakantie gaan.

BIL

Tijdens het proefkoken gebruikte ik één keer de bolle en één keer de platte bil van een jonge bok: beide waren lekker. Ik schoot de bok voor de bronst, dan zijn ze nog mooi vet. Maar dit gerecht is ook prima met een afgebronste bok. Reevees is altijd lekker! Dit is een perfect gerecht voor een zondagse lunch of een bijzondere, maar snelle maaltijd doordeweeks. •

BOTER

De klassieke bereidingswijze is lekker, maar de eerlijkheid gebiedt mij te zeggen dat de bereiding met ree nog lekkerder is. Ik heb de klassieke bereidingswijze aangepast aan de kwaliteiten van reebiefstuk en mijn voorliefde voor boter. De echte Italiaanse kok bakt de spring-in-de-mondjes natuurlijk in reuzel of bij gebrek daaraan in olijfolie. Maar wij hebben op iedere hoek van de straat roomboter voorhanden, dus waarom moeilijk doen? Eenmaal bezig met het aanpassen van het klassieke gerecht koos ik, in plaats van een Italiaanse prosciutto crudo, voor een Spaanse serranoham. Die is milder van smaak en dat past beter bij ree. Het originele gerecht, de Saltimbocca alla Romana, was wel mijn inspiratiebron, maar de smaken waren vooral afkomstig uit de Franse keuken. Ook de wijn

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!

VOOR 2 PERSONEN

Saltimbocca van ree met brood en groene salade



DE GROENE SALADE

100 gram gewassen spinazie
50 gram gewassen rucola

DE DRESSING

1,5 tablespoon frambozenazijn
1,5 tablespoon olijfolie
snuf zout

HET VLEES

250 à 300 gram reebiefstuk
12 grote salieblaadjes
75 gram serranoham
een klont roomboter
1 tablespoon bloem
cocktailprikkers
een mooie fles Pouilly-Fumé
een goed brood

Doe de groene blaadjes in een kom en meng. Maak in een kannetje de dressing en zet op tafel. Dek de tafel, zet de salade en het brood ook op tafel en zet de wijn naast het gasfornuis. Door alles klaar te hebben staan, kan het vlees zo warm mogelijk gegeten worden. Snij de reebiefstuk op de draad in plakjes van 0,5 à 0,75 cm. (Op de draad is in dit geval de wijze waarop er kleine, mondvormige, plakjes komen.) De uiteinden van een reebiefstuk worden te klein om nog in plakjes te snijden, bewaar die voor een ander gerechtje. Scheur de serrano in stukken zo groot als de reebiefjes en leg op ieder biefstukje een stuk ham. Druk op de serrano een salieblaadje en zet vast met een cocktailprikker. Bestrooi licht met bloem aan beide zijden. Op dit vlees gaat geen zout, de rauwe ham is zout genoeg! Klop de overvloedige bloem af. Warm een flinke koekenpan op het vuur met daarin een

De maaltijd en de wijn voerden mij terug naar perfecte vakantie- momenten van weleer

Wees niet zuinig, de jus is heel lekker. Bak de spring-in-de-mondjes op hoog vuur op de saliezijde, zo verspreidt de etherische olie van de salie zich in de boter. Temper het vuur wat als ze beginnen te bruinen en draai ze om. Als de reezijde van de saltimbocca ook bruint nog één keer omdraaien en snel op een voorverwarmde schaal leggen. Blus de pan met een flinke scheut van de wijn, even goed laten inkoken en over de spring-in-de-mondjes gieten. Laat wat vlees in de monden springen en dep de jus met het brood op. Met een glas Pouilly-Fumé erbij natuurlijk!