

Wildseizoen in De Bokkepruik



Jaap Isthá (l.) is wildkok pur sang.

Bij hem staat het hele jaar door wild op de menukaart. Tientallen reeën en hazen, honderden duiven en eenden en ander wild verhuizen jaarlijks vanuit een nabijgelegen jachtveld naar de koeling van Isthá's restaurant De Bokkepruik (1 Michelinster). En dat al een kleine 20 jaar lang.

'Mooier vlees bestaat niet', meent de patron cuisinier. De paddenstoelen erbij verzamelt hij eigenhandig. Aan De Nederlandse Jager stelt Isthá een jaar lang zijn kennis, ervaring en creativiteit van en met wildbraad ter beschikking, in de vorm van recepten, keukenweetjes en tips. Jaap Vissering kijkt over zijn schouder mee en doet verslag.

Hotel restaurant De Bokkepruik, Hessenweg 7, 7771 Hardenberg, tel. 0523-261504 – www.debokkepruik.nl

Wie weet nog hoe reelever smaakt?

Welke jager komt er nog met een verse reelever uit het veld en gaat ermee de keuken in? Ik kende enkele jagers die dat deden: lever in plakken, bakken met spekje en uitje, een snee witbrood en een glas rood erbij. Man, dat was de ware bekroning van een geslaagde jacht! Nu hoor of zie ik er niets meer over. Maar reelever is een delicatessen. Dat wil zeggen: je vindt het erg lekker, of het staat je in het geheel niet aan. Geen tussenweg. Reelever is sterk leverachtig en geprononceerd van smaak, met een neiging naar bitter. Chef Isthá weet daar raad mee, hij legt de lever enkele dagen in melk om de sterke smaak wat te verzachten.

Wellicht heeft het gebrek aan belangstelling te maken met het uit de gratie raken van orgaanvlees. Lever is rijk aan vitamine A, maar bevat ook mineralen en metalen, sommige in aanzienlijke hoeveelheden. Te veel, te vaak is niet goed. Voedingsdeskundigen adviseren daarom: eet lever met mate, maximaal eens in de veertien dagen: geen probleem. Hier geldt ook: vlees, dus tevens lever, van een jong dier is het meest mals en het lekkerst.

Gekonfijte reelever op een salade van appel en bleekselderij met mosterddressing (voor 4 personen)



Ingrediënten

1 verse reelever
melk
5 dl. zonnebloemolie
2 tenen knoflook
1 blad laurier
1 dessertl. gedroogde Provençaalse kruiden
zout

Voor de salade

200 gr. bleekselderij,
ontdaan van draden,
in reepjes gesneden (bewaars het groen)
200 gr. appel, in reepjes gesneden
1 eetl. dikke mayonaise
2 eetl. zure room
handje gedroogde cranberry's
zout, peper

Voor de dressing

1 eetl. abrikozenjam
1 eetl. grove mosterd
1 eetl. walnootolie
1 theel. sherry azijn
1 teentje zeer fijn gehakte knoflook
zout, peper

Bereiding

- Breng de lever over in een kom en doe er zo veel melk bij dat het vlees onder staat. Dit is bedoeld om de bittere smaak te verzachten. Voeg zout toe aan de melk, 25 gram per liter vocht. Zet de lever twee etmalen weg in de koelkast.
- Neem de lever uit de melk en dep deze goed droog. Breng de zonnebloemolie met de kruiden tegen de kook aan, leg de lever er in en laat deze op een zeer lage warmtebron langzaam konfijten, op zo'n 80°C. Dit kan in de oven, op een warmhoudplaatje op de kleinste vlam, op de rand van de kookplaat, maar je kunt de pan ook een halve dag op de radiator van de verwarming zetten. Reken op een bereidingstijd van een uur of drie, de lever moet mooi rosé zijn. Laat de lever in de vloeistof afkoelen, je kunt het orgaan op deze manier ongeveer vier dagen bewaren.

- Meng voor de salade alle ingrediënten, behalve de cranberry's, door elkaar en zet het mengsel klaar.
- Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar.

Afwerking

- Verdeel de aangemaakte salade over de borden. Snijd de reelever in dunne plakken en schik deze over de salade. Schep de dressing er overheen en bestrooi met grof zeezout. Strooi de cranberry's over het gerecht en gaarneer met het selderijgroen en eventuele andere soorten sla zoals winterpostelein of rucola.

Reerug met ragout van Diffelse asperges en morieljesaus (voor 4 personen)**Ingrediënten**

600 gr. reefilet aan één stuk.

Laat er enkele schoongeschrapte ribbetjes aan zitten, voor een aantrekkelijk visueel effect.

boter

zout, peper

eventueel wat gebakken cantharellen of stukjes champignon

Voor de aspergeragout

200 gr. geschilde en aan blokjes gesneden

Hollandse, in het geval van De Bokkepruik
Diffelse asperges

1 dl. room

bloem

zout, peper

1 eetl. gesneden selderijgroen

Voor de saus

250 gr. botten en afsnijdsels van ree

1 eetl. gesneden ui

1 eetl. gesneden knolselderij

1 eetl. gesneden wortel

1 dl. witte wijn

1 dl. Madeira

8 morieljes, geweekt in 1 dl. lauw water

1 eetl. zachte boter

zout, peper

**Bereiding**

- Zweet de aspergestukjes iets aan in boter. Voeg water toe, zodat de asperges half onder staan. Doe er zout en peper bij en laat nog eens zachtjes doorkoken totdat ongeveer 1/5 van het vocht over is. Voeg een beetje bloem en daarna room toe. Laten doorkoken totdat de saus lobbijg is. Voeg vlak voor het serveren het selderijgroen toe.
- Bak voor de saus de botten en afsnijdsels aan totdat ze mooi bruin zijn. Voeg de groenten toe en bak deze even mee. Voeg het morielje weekwater, wijn, Madeira en ongeveer 1/2 liter water toe en breng de vloeistof aan de kook. Afschuimen en drie kwartier laten trekken op een laag vuur. Breng de saus via een fijne zeef over in een andere pan. Laat inkoken tot licht stroperig. Doe ten slotte de boter en gesneden morieljes erbij en laat nog heel even doorkoken.

- Bestrooi de reefilet met zout en peper en bak ze om en om mooi bruin. Laat ze daarna in een hete oven een minuut of 4 nagaren en zet ze vervolgens weg onder aluminiumfolie.

Afwerking

- Maak de aspergeragout warm en verdeel deze over de borden. Zet de reefilet 4 minuten in een hete oven, snijd het vlees in plakken en serveer ze over de ragout. Schep de saus er overheen en laat deze licht mengen met de lobbijg room.
- Strooi wat gebakken cantharellen of andere paddenstoelen over het gerecht en gaarneer met takjes selderijgroen.