

GROENTE WEELDE BIJ WILD

NIELS VAN DEN BERG VAN RUNGIS

ELKE HAP MOET
ANDERS KUNNEN ZIJN



Alleen een stuk wild op het bord, dát is not done. Maar een overkill aan liflafjes werkt ook niet. Met de juiste balans in groente en fruit wordt het wildgerecht op bord écht een feestje. En próef dat feestje ook 'ns wat meer zelf.

SVH Meesterkok Niels van den Berg heeft veel creatieve ideeën voor groente en fruit op het wildbord. De Michelinster-kok zet zijn kennis tegenwoordig in voor Rungis, een groothandel in groente en fruit. Met de gezondste elementen op het bord verrast en inspireert hij koks graag in deze donkere dagen.

'n Toffe peer, maar dan anders

Stoofpeer bij wild? Dat is zó klassiek. "Neem eens een hándpeer. Die is superlekker", meent Niels. Om de mogelijkheden duidelijk te maken, voegt hij meteen een bereidingstip toe: "Schil hem en snijd hem doormidden. Rooster hem daarna in een bakpan en snijd hem dan nogmaals doormidden. Dan heb je dus kwarten met één gebakken en één blanco kant. Leg die dan tegen het wild aan. Dat ziet er heel spannend uit." Een ander alternatief vormt de karmozijnpeer. "Die houdt qua hardheid het midden tussen hand- en stoofpeer. Tijden het bereiden wordt hij echt knalrood. Hij heeft wel wat meer warmte nodig, maar niet zo lang."

Subtiel en stevig

De reden voor dit soort combinaties is dat wild een steviger smaak heeft dan ander vlees. En dus moet je ook groente en fruit erbij zoeken die meer smaak hebben. Vroeger was dat nog extremer. "Toen hing men wild af; daar werd de smaak sterk van, maar dit was eigenlijk gewoon bederf. En om die smaak tegen te gaan marineerde men het vlees dan weer met rode wijn en kruidnagel. Dan proef je dus alles, behalve vlees..." Met de komst van de koeling en het gekoelde transport veranderde dit enorm. "Hierdoor kun je nu subtieler met groente en fruit omgaan. Neem bijvoorbeeld bramen voor een compote. Lekker stevig bij hert of haas. Kweeper is juist minder heftig en past bijvoorbeeld weer goed bij fazant."

Anders met appel

Niels tipt ook andere moderne kunstwerkjes voor het wildbord. "Ga appeltjes eens tourneren, dus maak er partjes van en zet die in de karamel aan. Of pof appeltjes van vier centimeter doorsnee, droog chips van appelschijfjes of ga terug naar de ouderwetse hete bliksem van aardappelpuree met appel. Er kan zó veel, je kunt bijna niet kiezen!"

Speels met 'Sinterklaaspeen'

Een mooie wildcombinatie noemt hij ook wild zwijn met peen en amandel-aardappelkroketjes. "Gaar de bospeen sous-vide in een vacuümzak met een beetje zout en boter. Doe deze zak een half uur op 85 graden in een waterbad of stoomoven. Als je de zak dichthoudt, kun je de inhoud

na bereiding zeker een week bewaren in de koelkast. Maak daarna de zak open en snijd schuine stukjes van de bospeen, die je vervolgens in boter warm maakt. Doe in de zak eventueel ook een sinaasappelschil of een beetje kummel; dit zijn spannende smaken. De amandel-aardappelkroketjes maak je door de aardappelpuree op smaak te maken met bieslook en uitgebakken spekjes en dan paneren in broodkruim en amandelschaafsel."

Paarse boerenkool, gele biet

Zelf varieert Niels graag met onder meer witte en gele peen en peen met paars-oranje ringen. "Veel van onze gasten kennen die nog niet." Wie denkt dat dit kunstmatige kleuren zijn, helpt hij uit de droom: "Oorspronkelijk was bospeen niet oranje. In de oude rassen zat veel meer kleur. Meer paars komt bijvoorbeeld door meer antioxidanten." Vandaar dat er bijvoorbeeld ook natuurlijke paarse boerenkool en spruiten bestaan. Net als bieten in geel en wit en chioggiabieten met afwisselende paarse en witte ringen. Variatie genoeg dus.

DROOG CHIPS VAN APPELSCHIJFJES

Twee veelgemaakte fouten

Zo veel mogelijkheden, dat vraagt er bijna om dat er iets misgaat in de keuken... "De twee grootste missers in de horeca zijn: je eigen gerechten niet proeven en te veel smaak toevoegen, waardoor je de hoofdingrediënten niet meer proeft. Veel zichzelf respecterende restaurants blijven maar toevoegingen op het bord plaatsen. Volgens mij maskeren ze daarmee hun gedachte van 'ik weet het ook niet'. Weet eerst zelf wat je wilt. Kies dan voor drie ingrediënten op een mooi bord. Niet vijf takjes van dit en de nodige druppeltjes erbij. Dat kost je veel werk en is niet per se beter. Durf keuzes te maken." Uit ervaring weet hij daarbij dat koks vaak alleen een lepeltje van een gerecht testen. "Maar ga eens écht proeven en eet eens een heel gerecht. Ontdek dat de eerste hap echt totaal anders is en bijvoorbeeld nooit te zout is. De vijfde wel. Elke hap moet ook anders kunnen zijn, dan blijft een gerecht boeien tot de laatste hap." Verder daagt hij koks graag uit: "Het is makkelijk om het moeilijk en duur te maken. Het is echter de kunst om juist met eenvoudige ingrediënten een goed uitvoerbaar gerecht te presenteren en je gasten te verrassen."

Trends in groente

Verder constateert hij volop beweging in groente, fruit en aardappelen. "Dat is fantastisch voor chefs. Je toegevoegde waarde neemt af als je hier niets mee doet." Zo signaleert hij Japanse verse groente en fruit. Daarnaast zeewier uit de Oosterschelde, zoals zeesla. "Die laatste bereid je als spinazie. Stop hem bij gevogelte tussen de filet en de huid." Verder ziet hij nieuwe kansen met de gezaagde zee-eik. Niet als garnering, maar bijvoorbeeld als alternatief voor zout, wanneer je poeder maakt van dit zeewier. Hiermee verban je meteen het zout uit de keuken." De meesterkok doet zelfs de suggestie er een zeewierburger van te maken. Wie met de naderende feestdagen en al die tips zich zelf wild voelt worden van alle drukte, stelt hij gerust: "Bestel bij ons eens voorgesneden groente uit de snijkeuken. Die heb je de volgende dag in huis." Want wild in de keuken is mooi, maar dan moet het wel het dierenvlees zijn en niet het mensengedrag... ■

MET EENVOUDIGE INGREDIËNTEN **GASTEN VERRASSEN**



> Meer inspiratie

Bestel het VijfSeizoenenboek dat Rungis heeft samengesteld. Vraag erom bij uw Horesca-accountmanager.

