

Stoofgerechten: de smaak van de herfst

Door Hans Jacobs

Herfst. Buiten jaagt de wind om het huis. Regen in een grijs landschap. Het is tijd om na een lange warme zomer naar binnen te gaan om je over te geven aan de intimiteit van de eigen woonomgeving. Warm, beschermd, geborgen. Een gevoel van vroeger, van toen. Met geuren uit die tijd, smaken, gerechten. Het hoofdgerecht van dit herfstgevoel pruttelt uren lang in grote potten: stoofgerechten. Een zoektocht naar de moeder aller stoofschotels: de Boeuf Bourguignon.

Als je heel stil bent, kun je ze horen groeien. De druiven van de Bourgogne. Net het stadje Beaune uit, het groene heuvellandschap in. De route van de Grand Cru's, waar de mooiste en ook duurste wijnen van de wereld vandaan komen. Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais. Het luilekkerland van de fijnproever, de goudkust voor de ware levensgenieter. Wijnen en gastronomie hebben dit deel van Frankrijk op de menukaart van de wereld gezet. Bourgogne is het symbool geworden, het hoogaltaar van de Franse keuken. In het gebied hebben 32 restaurants één of meerdere Michelinsterren, met als hoogtepunt vier restaurants die drie sterren achter hun naam mogen zetten.

De ideale streek om op zoek te gaan naar het grote geheim van de stoofpot, naar de moeder aller stofpotten: de Boeuf Bourguignon.



Bronnen

Stoofpotten zijn de bronnen van culinair genot. In de stoofpot wordt de identiteit van de streek op smaak gebracht door de liefde en de warmte van de moeders die in het verleden grote hongerige gezinnen moesten voeden. Alle ingrediënten gaan die ene grote pan in en langzaam in vele uren volstrekt zich het culinaire wonder. Een stoofschotel heeft tijd nodig, een tijd die evenredig is aan de grote van de beloning, het genot, dat straks op het bord ligt te wachten.

Ouderwets lekker dus, maar de Franse keuken zou niet zo beroemd zijn als ook nu moderne sterrenkoks in de voetsporen van hun moeders treden. Hier in de Bourgogne schaamt geen Michelin kok zich om het traditionele gerecht in zijn toprestaurant te serveren. Gelukkig zijn er ook steeds meer Nederlandse topkoks die traditionele gerechten opnieuw ontdekken, Zo serveert Hans van Wolde van Beluga in Maastricht een eigen Limburgs potje zoervleis.

Groeien

Als je heel stil bent, kun je ze dus horen hoe ze groeien. We rijden door het hart van de Hautes-Côtes de Beaune. De smalle weg slingert zich met niet aflatende bewondering tussen de heuvels door. Wijngaard na wijngaard komt voorbij. De mooiste namen, de fraaiste kastelen. Het middaguur is al een uur voorbij, de trek naar iets bijzonders draait in de hoogste versnelling. La Rochepot is een dorpje dat je makkelijk zou missen als daar niet die fraaie bloemen voor Le Relais du Château staan. Een klasse hotel-restaurant met een terras ombragé.

Marinade

Marc Pillot en Nicolas Quyet zijn de baas in de keuken, Zij zweren bij een marinade. Natuurlijk in de wijn uit je eigen regio."Dat geeft een stoofgerecht die eigen identiteit. Dat maakt gestoofd vlees tot Boeuf Bourguignon." Hij heeft makkelijk praten met al die heerlijke pinot noir wijnen om zijn restaurant. En natuurlijk het vlees: in deze streek van de witte charolais koeien. Met deze wijze lessen in het hoofd neem ik een eerste hap. Grote brokken vlees in de heerlijkste wijnsaus met een flesje Mercurey 1^e crus Clos des Montaignus, Domaine de la Renaissance. De lessen van de twee koks zijn wijs: goed vlees in grote brokken, niet die van dat kleine, dat zuinige, zoals bij ons, goede wijn. Niet Hollands denken, kwaliteit staat voorop. Marineren? Het is een keus.

Koning

Yohann Chapuis van het sterrenrestaurant Greuze in Tournus bijvoorbeeld doet het niet, zo laten ze het in het restaurant weten. De chef is er zelf niet, maar wil graag de volgende dag op mijn wensen in gaan. Maar dan ben

Stoofgerechten: de smaak van de herfst

Door Hans Jacobs

ik al weer weg, zeg ik. "C'est dommage", zegt ze nog. Een Franse kok kookt elk gerecht voor je ook al staat het niet op de kaart.

De echte koning van de Boeuf Bourguignon is Roland Chanliaud van Le Jardin des Remparts in de Rue de l'Hôtel –Dieu in Beaune. Zeg maar dat zijn restaurant tegen het hart van de Bourgogne aan zit, het Hotel de Dieu, waar de mooiste wijnen van de Bourgogne wonen en verhandeld worden.

Liefde

De Bourgogne. Eerst een koninkrijk, later vanaf 900 een hertogdom met Vlaamse invloeden. De ordes van de benedictijnen en vooral de cisterciënzers hebben de wijnbouw tot grote bloei gebracht en in het DNA van de Bourgogne verweven. De verliefdheid op al dat moois dat de aarde voortbrengt en dat op smaak brengen, is al eeuwen onze grote drijfveer, is onze Bourgondische levensstijl, aldus Roland Chanliaud.

Die dag is zijn restaurant (alle andere dagen overigens ook) volgeboekt. Ik besluit om zijn recept thuis uit te voeren, zodat we het gerecht lekker in de vingers hebben.

Receptuur

Voor vier personen hebben we volgens Roland nodig:

- Een kilo rundvlees. Overleg met uw slager wat voor u het beste is. Mijn slager Barry had een fraai stuk . Snijd het vlees in grote brokken van ongeveer 5 centimeter,
- een winterwortel,
- drie uien,
- twee tenen knoflook,
- een boeket kruiden: takje tijm, stronkje bleekselderij, laurierblaadjes, wat prei, wat platte peterselie,
- 120 g boter,
- Arachideolie,
- 2 flessen rode Bourgogne
- koffielepel maïzena,
- koffielepel mosterd (Dijon),
- 30 g bloem.
- 10 kleine sjalotjes,
- handvol zilveruitjes,
- koffielepel bastaard suiker,
- Parijse champignons (kleine, hele champignons).
- citroen
- 125 g buikspek. (Zelf heb ik pancetta coppa genomen en door de slager in vingerdikke schijven laten snijden en zelf later blokjes van gemaakt.)
- zout, peper.

Gebruik een koekenpan en een stoofpan

Ik moet toegeven: zelf neem ik soms wat meer van het een en andere, gewoon omdat ik het lekker vind.

Smaak

Wat moeten we volgens Roland gaan doen: was en snij de wortel in schijfjes, pel de uien en het knoflook snij ze in partjes. Was het boeket.

50 gram boter en olie in een pan, Bak hierin de stukken vlees in vijf minuten. Niet teveel bij elkaar doen. En leg het vlees daarna op een bord.

Bak in het vet de wortel en de uien zacht gedurende vijf minuten.

Giet er de twee flessen wijn bij. Zelf heb ik er een pot runderfond bijgedaan, omdat ik dat lekker vind.

"Bepoeder" het vlees met de bloem. Ik heb het in de koekenpan gedaan op een klein vuur. Heel even open neer laten gaan. Daarna mag het vlees in de grote pot bij de wijn.

Roland zegt: laat het twee uur op een laag pitje stoven. Ik heb het vlees ruim 4 uur in de oven laten stoven bij 130 graden C. Of langer als nodig is. Het hangt veel van het vlees af: het moet gaar zijn, maar mag niet uit elkaar vallen.

Stoofgerechten: de smaak van de herfst

Door Hans Jacobs

Nu komt toch wel een beetje het geheim van Roland. Wij zouden de spekjes en de uien samen met het vlees gebraden hebben. Hij niet. Roland wacht en het effect is bijzonder. Hij wacht tot het vlees bijna gaar is. Pel de sjalotjes. Doe wat boter in een koekenpan en voeg er de basterdsuiker aan toe. Bak (tot ze een beetje bruin worden) hierin de sjalotjes en de zilveruitjes, breng op smaak met wat zout en peper. Zet het spul onder een laagje water en kook het in twintig minuten zacht in. Maak de champions klaar en besprenkel ze met citroensap. Bak in een pan de gesneden spekjes zacht en haal ze eruit als ze mooi en knapperig zijn. Bak in het vet op een hoog vuur even de champignons, voeg zout en peper toe tot ze licht kleuren. Voeg de spekjes, de uien en de champignons samen. Wacht tot het vlees gaar is. Haal het boeket eruit en voeg de champignons, de spekjes en de uien toe. Meng in een kopje de maïzena en de mosterd met water (Roland gebruikt hiervoor in plaats van wat varkensbloed. Daar had ik weinig zijn in, maar het is uw keus). Schep als het lukt wat vet van het oppervlak en voeg de maïzena/mosterd toe. Laat het 5 minuten koken en het boeufwonder is klaar. Je kunt het makkelijk een dag van te voren maken.

Wat erbij? Roland versiert de boeuf met een mooie lintpasta. Leuk is ook een stampotje met wat herfst- en wintergroenten en de herfst dampet op het bord.

Hans Jacobs