

Stoof van hert

Bij een vleesgerecht begint alles bij een goede slager. Zoek een lokale slager met liefde voor het vak die weet waar zijn beesten gelopen hebben en welke rassen het zijn. Veel hert wordt tegenwoordig als vee gehouden en geïmporteerd uit Polen. Prima vlees maar het mist iets van de echte wildsmaak. Dat hert alleen in het najaar gegeten kan worden is een fabeltje; de beschikbaarheid wordt hooguit beïnvloed door de toenemende vraag in dat deel van het jaar.

Vraag de slager om vlees van een deel dat geschikt is voor langdurige en langzame bereiding, zoals sukade, schouder of borst. Eigenlijk alle delen van de 'voorvoet' zijn geschikt behalve de jodenhaas, onklet (longhaas) en nekbiefstuk. Stoof vlees verliest nogal wat gewicht tijdens de bereiding dus neem iets meer dan normaal voor braadvlees, bv 250gr. per persoon. Dit type vlees vaart wel bij pekelen in matig zout water, waardoor de smaak en de malsheid sterk kan verbeteren.

Knap het vlees eventueel een beetje op: halflosse stukjes aan de zijkant, grote stukken vet en vliezen (met die opvallende goudachtige glans) wegsnijden. Maak een natte pekkel op basis van 60gr. zout per liter water en voeg wat specerijen toe zoals peperkorrels en jeneverbes en kruiden zoals laurierblad, tijm en/of rozemarijn.

Laat het vlees 24 uur pekelen, laat uitlekken en droog goed af. Het pekkelwater weggoien. Het vlees insmeren met een beetje gewone olie. Geen extra vergine olijfolie want die verbrandt. Zorg voor goede ventilering in de keuken. Zet een zware braadpan op het vuur en laat hem heel heet worden. Leg het vlees waar geen olie vanaf mag druipen voorzichtig in de pan en bruin rondom met behulp van een vleestang. Neem het vlees uit de pan, gooi het braadvet uit de pan weg en 'deglaceer' op laag vuur met wat rode wijn. Voeg uien, knoflook, laurier, jeneverbes, tijm en peperkorrels toe, leg het vlees terug in de pan en vul de pan met rode wijn en bouillon (geen blokjes!) tot het vlees bijna onder staat. Laat afgedekt stoven op het kleinste pitje tot het vlees bijna uit elkaar valt. Reken op grofweg 2 uur per kilo. Nog beter is een hele nacht in de oven op 80 graden.

Neem het vlees uit de pan, zeef de bouillon en kook in tot bijna jus dikte. Monteer (op smaak maken) met boter. Serveren met aardappelpuree en knol- en wortelgroenten.