

**SMOKE
& FIRE**





SMOKE & FIRE

*De kunst van het koken
op open vuur.*

© 2016 Rebo International b.v., The Netherlands
Nederlandstalige uitgave: © 2016 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout

www.rebo-publishers.com
info@rebo-publishers.com

Projectmanagement: Rebo International b.v.
Tekst: Drees Koren
Fotografie: Floris Scheplitz
Vormgeving en opmaak: 100%Creatief
Omslagontwerp: Dreamfuel
Fotoverantwoording blz. 38, 40, 42, 64, 68, 84, 106, 110, 130, 134, 150, 174, 196: Shutterstock
Met dank aan: Big Green Egg

ISBN 978 90 366 3438 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze ook, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Opmerkingen voor de lezer

In dit boek wordt gebruik gemaakt van buitenkookmethodes met flink vuur. Pas daarom op dat het gerecht niet te snel gaart en verbrandt. Verwijder altijd de zwart verbrande delen voor consumptie.

Garnering, decoratie en serveertips zijn suggesties en niet per se opgenomen in de ingrediëntenlijst. Bereidingstijden zijn slechts een richtlijn. De voorbereidingstijd kan verschillen afhankelijk van de gebruikte technieken en ook grill- en kooktijden kunnen variëren. Keuze-ingrediënten, variaties of serveersuggesties zijn niet meegerekend. Gebruik een vleesthermometer voor het beste resultaat bij de bereiding van vlees.

INHOUD

BUITENKOOKMETHODES	08	WILD	132
RUNDEVLEES	16	GROENTEN	150
LAM	40	AFTERWORKS	174
VARKENSVLEES	66	SAUZEN	198
GEVOGELTE	84	REGISTER	202
VIS	108	NOTES	206

BUITENKOOK- METHODES

Je kunt alles buiten koken. Alles, en op alle manieren. Sommige gerechten kook je buiten omdat ze zo lekker low & slow bereid worden, terwijl je met vrienden geniet van een biertje of een mok glühwein en de geur van rookhout en gras. Sommige gerechten kook je buiten omdat ze zo nog smaakvoller zijn, en je kunt genieten van echt lekker eten.



RUNDVLEES

HET RUND

Ben je een vleeseter, dan kun je een perfecte steak wel waarderen. Een mooi, gemarmerd stuk rundvlees, met een knapperige vetrand zo van het bot, maar ook andere delen van het rund zijn erg smaakvol. Vooral als je een goed rund te pakken hebt.



KIES GOED VLEES

Er bestaan drie soorten rundvleesrassen: het vleesras, melkras en het gemengd ras. Het vleesras is het beste van kwaliteit. Vleeskoeien leven buiten, in kuddes en eten hooi en gras. Dat is niet alleen fijn voor de dieren, maar dat proef je ook.

Er bestaan wel heel veel keurmerken voor 'goed' vlees. Ze zijn bedoeld om jou te helpen kiezen, maar wat goed is voor de één, is nog niet goed genoeg voor de ander. Laten we als stelregel nemen dat

runderen die op een zo natuurlijk mogelijke wijze zijn opgegroeid, het lekkerst zijn. Het is dus de moeite waard om te letten op keurmerken die aangeven dat het om scharrel- of biologisch vlees gaat. Omdat koeien buiten leven, is het niet altijd te garanderen dat ze biologisch gefokt zijn.

Laat je dus niet afschrikken als het vlees niet biologisch is. Als je gaat voor een chiquer stuk vlees, zoals gecertificeerde Black Angus, France Limousin of Wagyu, kan het bijna niet misgaan.



KIES HET JUISTE DEEL

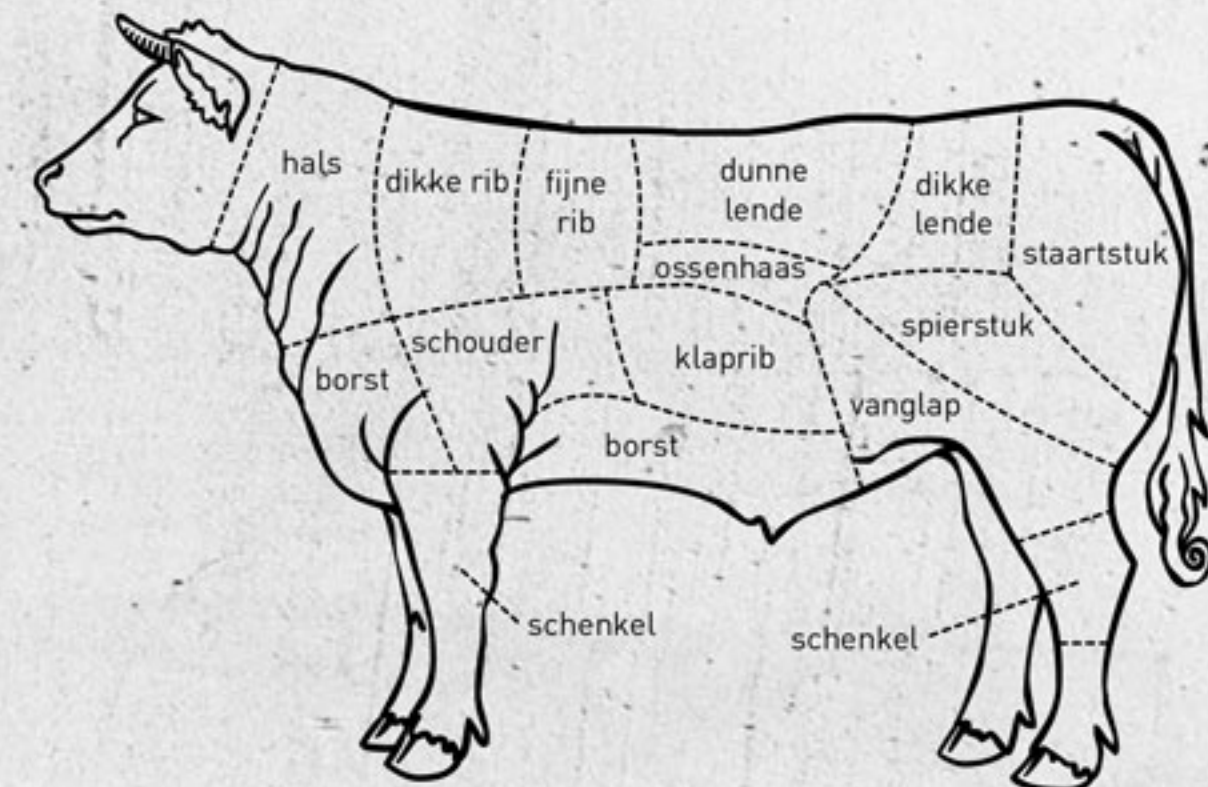
Zoals gezegd, is bijna het hele rund geschikt voor consumptie. Niet alles kan op de barbecue en sommige delen gebruik je liever voor de stoofschotel. Grofweg kun je deze richtlijnen aanhouden: vet vlees (uit de rug en de bil) gaat op de barbecue en vlees met meer gelatine (schenkel en ossenstaart) gaat in de stoof. In de botten zit veel smaak, laat die zo veel mogelijk aan het vlees zitten. En als je steak koopt, vraag je slager dan om hem minimaal twee centimeter dik te snijden. Dan lukt het je het best om een mooi medium-rare steak te bakken. Gerijpte stukken rood vlees zijn veel smaakvoller dan pas afgesneden biefstukken. Vraag ernaar bij je slager. Probeer ook eens een bavette of een longhaas. Dit was vroeger afvalvlees, maar heeft veel meer smaak dan de gemiddelde kogelbiefstuk. Bavette van gecertificeerde Black Angus is gebruikt voor de spiezen rond het vuur (blz. 36).

GEEF JE RUND SMAAK

Gerijpt vlees heeft al veel smaak van zichzelf. Niet te veel aan doen dus, een beetje knoflook, olijfolie, peper en zout is genoeg.

Vet geleidt smaak. Daarom zijn we ook zo gek op goed gemarmerd vlees, waarbij de smaakleiders evenredig over het hele stuk verdeeld zijn. De vette steaks zijn al blij met wat peper en zout. Laat het zout twintig minuten intrekken, dan neemt het eerst vocht op, en geeft het vervolgens weer af. Een bijzonder natuurkundig proces.

In dit hoofdstuk maken we onder meer saurbraten (blz. 26). Het zuur uit dit recept maakt het vlees malser. Weer zo'n natuurkundig grapje. Laat je vlees minimaal 48 uur marinieren. Toegegeven, dat is lang, maar dan heb je ook echt iets bijzonders. Rood vlees mag, we zouden bijna zeggen 'moet', medium, medium-rare of rare geserveerd worden. Je kunt de gaarheid op diverse manieren testen, maar de kernthermometer is het meest betrouwbaar. Je vlees is rare (bloederig) bij 50-52 graden, medium-rare bij 55-58 graden, en medium bij 60-63 graden. Gegrild rood vlees laat je dus nooit heter worden dan 63 graden. Eigenlijk is 60 graden de absolute max, aangezien je steak nog doorgaart bij het rusten.



SAURBRATEN

Jawohl, een Duitse klassieker. Smeuïg, fruitig, winters en hartverwarmend. Het voornaamste wat je nodig hebt, is tijd. Of in elk geval een goede planning. De truc is om het vlees echt minimaal twee dagen te laten marineren. Het zuur maakt het vlees zacht en mals.

Nodig:

Dutch oven

En verder:

1,5 glas rode wijn
50 ml rode wijn azijn
2 laurierbladeren
5 jeneverbessen
3 pimentkorrels
1 tl peperkorrels
4 wortels, in stukken
2 preien, in stukken
50 g ontbijtkoek
1 el appelstroop
3 el crème fraîche
2 el basterdsuiker
1 appel, in achten
1 handvol rozijnen
peper en zout
boter

Werkwijze:

Doe voor de marinade rode wijn, wijn-azijn en water in een pan met de laurierbladeren, jeneverbessen en piment- en peperkorrels. Breng alles aan de kook en laat de marinade afkoelen.

Doe het vlees in een schaal en de marinade eroverheen. Het vlees moet helemaal bedekt zijn.

Laat de afgedekte schaal minimaal twee dagen in de koelkast marineren. Keer tussendoor om.

Verhit de Dutch oven.

Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Verhit de boter. Bak hierin het vlees rondom, tot alles dichtgeschroeid is.

Voeg ook de wortels en prei toe. Voeg marinade, ontbijtkoek en appelstroop toe. Laat het vlees zeker anderhalf tot twee uur op een laag vuur pruttelen met het deksel op de pan.

Haal het vlees uit de pan. Houd warm.

Voeg de crème fraîche, zout, peper en suiker toe.

Kook de jus nog tien minuten met de appel en rozijnen tot een saus. Snijd het vlees in plakken en giet de saus erover.

