

Het ree: wild eten in de zomer

door Joep Habets

Het is te hopen dat het ree niet snel op zijn hoefjes is getrapt. „Ha, een hertenbiefstuk”, hoorde ik deze week een restaurantgast zeggen toen hij een reebiefstuk kreeg voorgezet. Het ree hoort weliswaar tot de hertenfamilie, maar zijn vlees staat gastronomisch veel hoger aangeschreven dan dat van het populaire gekweekte hert. Het vlees van het ree is mager, fijn van structuur en delicaat van smaak. Geen wonder, want reeën scharrelen in de vrije natuur de lekkerste dingen bij elkaar zoals bessen, kruiden, bessen, twijgjes, eikels en paddenstoelen. Dat is te proeven.

Het ree logenstraft de gedachte dat wild alleen te genieten is in de herfst. De reebok mag vanaf begin april tot half september worden bejaagd en verkocht. De vrouwtjes niet, zij zorgen in die periode voor de jongen. Reeën gedijen goed in Nederland, we kunnen ze met een gerust hart af en toe eten.

Bak in 25 gram boter en 1 eetlepel bakolie de gezouten en gepeperde reebiefstukjes in ongeveer drie minuten aan beide zijden. Van binnen zijn ze dan rosé. De biefstukjes moeten iets bol staan van de hete vleessappen. Haal de biefstukjes uit de pan en laat ze op een warme plek even bekomen.

Maak ondertussen de jus. Blus de pan af met wildfond en laat die nog een beetje inkoken. Het moet een lichte jus blijven. Roer de mosterd er door. Klop er van het vuur af de blokjes koude boter door. Breng zo nodig verder op smaak met peper en zout.

Snijd de biefstukjes in plakken van driekwart centimeter dikte en leg ze op de borden. Giet de jus erover heen.

In België serveren ze bij wild en groot rood vlees vaak pommes dauphines, een exquisite aardappelgerecht. In Nederland heten ze soms aardappelsoesjes of aardappelballetjes. Ze worden gemaakt van soezendeeg en aardappelkruim.

Je maakt ze zo. Kook de aardappelen gaar en pureer ze met een pureestamper of -knijper. Breng het aardappelkruim stevig op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Breng in een steelpan de melk met de boter aan de kook. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel tot de het deeg als een bal loskomt van de pan. Dat vergt een paar minuten. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door het deeg. Voeg als de eieren zijn opgenomen het aardappelkruim toe. Maak er balletjes van ter grootte van een flinke stuiter. Of vorm met behulp van een spuitzak rozetjes. Verhit de frituurolie tot 190 graden en bak de pommes dauphines in niet al te grote hoeveelheden goudbruin. Met de onverwacht luchtige pommes dauphines trap je niemand op zijn teentjes.

REEBIEFSTUK

Voor twee personen

voor de reebiefstukjes:

2 reebiefstukjes van ongeveer 125 gram

1,5 dl wildfond,

1 el bakolie

25 g boter

25 g koude boter in blokjes

1 tl mosterd

peper, zout.

Voor de pommes dauphines:

250 g geschilde aardappelen

40 g boter

50 g bloem

0,75 dl water

2 kleine eieren

nootmuskaat

peper, zout

frituurolie