



‘Van roken is geen recept’

Peter Philipsen (l), Marcel Kool

Wild in de rookkast: fikkie steken voor gevorderden

In de tafelmodel rookoven hangen een stuk uit de achterbout van een wild zwijn, een hazenbout, een reebout, en borstdelen van gans, duif en eend in het rookje. Peter Philipsen regisseert het rookproces door het vuur op te stoken of te temperen, mot toe te voegen en de temperatuur in de gaten te houden. We kunnen de burens niet zien vanwege een schutting, maar waarschijnlijk staan ze met een krul in de neus in de tuin, want dat geurt weer fijn, en jager Philipsen laat zijn buurtgenoten graag eens meeproeven. Ook familie en vrienden zijn goede afnemers. Om nog maar niet te spreken van de jagers.

Philipsen woont in Overloon aan de rand van het jachtveld dat hij pacht met enkele anderen. Na de jacht is de *après chasse* bij hem thuis in de jachthut. In een deel van de schuur heeft hij een voorbereidingskeuken ingericht voor zijn rook- en kookwerk, met koelkasten, werktafel, spoelbak, messen, keukengereedschap en ingrediënten. Als hij zo in de tuin aan het scharrelen is met hout, rookmot en ‘het spel op de wind’, wat inhoudt dat een windvlaag de rookkast bijna uitblaast, spelen drie zwarte Patterdale terriers rond zijn voeten. ‘Die zijn nog harder dan Jack Russells.’ Elke roker, beroeps of amateur, heeft zijn eigen methode.

Pekelen en ontwateren

Allereerst het pekelen. Bij wildrokerij Philipsen gaat dat zo:

- De samenstelling van het pekewater is 50 gram zout (*) op een liter water. Daarin wordt het vlees ondergezet. Hoe lang? Dat hangt af van de dikte van het vlees. Een duiven- en eendenborst staat 24 uur in de pekelaanleg, een reebout 2 x 24 uur. Elke 24 uur wordt het vlees een uur ontwaterd, zeg maar gespoeld. Het pekelen gebeurt in de

koeling. De minimale pekeltijd is 24 uur.

- Daarna laat je het vlees uitlekken. Met een fleurnaald rijg je keukengaren door de diverse delen, legt er een knoopje in, zo, nu kun je ze ophangen.

Inmiddels stookt Philipsen zijn rookoven op. Dat doet hij met eiken- en/of beukenhout dat hij tot dunne houtjes klieft. Hup, de brand erin. Fikkie steken voor gevorderden. Het te roken wild wordt in de oven gehangen. Bovenop de rookoven is een temperatuurmeter bevestigd. Deze moet voor kleinere stukken vlees ongeveer een half uur en voor grotere delen circa een uur op 120 °C. staan. Daarmee brengt de roker zijn producten tot een zekere gaarheid, want de temperatuur is boven het kookpunt. Intussen zijn de houtjes houtskool geworden. Daar strooit Philipsen het rookmot overheen.

Het vlees blijft daarna nog zeker twee uur hangen in de rook van de smeulende mot. In huize Philipsen is de rookmot altijd gearomatiseerd, met cognac, Jägermeister en kruiden als tijm, jeneverbes en kruidnagel: de touch van het huis.

Vervolgens: aan tafel. Het vers gerookte vlees komt op een grote snijplank te liggen en met een scherp mes snijdt ieder er naar believen dunne plakjes van af. Daarbij mogen een

Tekst en foto's: Jaap Vissering

CULINAIR



De rookmot is altijd gearomatiseerd, met cognac, Jägermeister en kruiden als tijm, jeneverbess en kruidnagel: de touch van het huis



CULINAIR



Zelfgebouwde rookkast door Marcel Kool (foto's: Marcel Kool)

ijskoude borrel of een glas stoere rode wijn natuurlijk niet ontbreken.

Zo veel rokers, zo veel zinnen: 'van roken is geen recept'. Daar is Marcel Kool, voorjager en eveneens fanatiek roker. Hij komt langs om met Philipsen ervaringen uit te wisselen. Kool heeft zelf ook een rookkast gebouwd, bestaande uit onder meer twee rookcompartimenten, boven elkaar.

De 'aandrijving' bestaat uit een gasbrander, 'daarmee kan ik de temperatuur optimaal beheersen'.

Zijn geheim is het pekkelbad, hij maakt er een soort bouillon van. Hij gaat uit van 100 gram zout (*) per liter water.

Van een derde van het pekkelwater maakt hij bouillon, hij kookt het water samen met kruiden als knoflook, ui, laurier, tijm, jeneverbessen, kruidnagels en gekneusde witte peperkorrels. De vloeistof laten afkoelen en vervolgens de overige tweederde water en het zout toevoegen. Daarin wordt het vlees 24 uur gepekeld. Na het pekelen een uur spoelen in koud water. Hang het vlees 24 uur te drogen op een koele luchtige plek. Nu komt het roken: eerst een kwartier op 90 °C zonder rookmot, daarna 4 uur op 65 °C op rookmot van beukenhout. Elk uur wordt rookmot toegevoegd.

Droge ganzenworst

Met zijn zelfgebouwde rookoven kan Kool in het bovenste compartiment ook koud roken, d.w.z. de temperatuur komt niet hoger dan 30 °C. Koud roken is vooral ook een manier van conserveren. Droge ganzenworst, dat gaan we maken. Daarvoor heb je nodig:

1 kg. ganzenborsten
1 kg. kinnebak
40 gr. zout (*)
droge worst kruiden
varkensdarm (**)
worstgaren

Draai de ganzenborsten en kinnebak door de vleesmolen met plaat 5 mm. Meng het vlees door en door met het zout en de

kruiden. Spoel de varkensdarm uit. Vul de varkensdarm met het vlees, het beste gaat dit met een worstvultuit (***) op de vleesmolen. Knoop de worstjes op gewenste lengte en gewicht. Droog de worsten 48 uur op 25 – 28 °C., bijvoorbeeld boven een radiator van de verwarming. Rook ze vervolgens 6 tot 12 uur op maximaal 30 °C. Hoe langer je ze rookt, hoe beter houdbaar ze zijn. De worstjes kunnen nu al geconsumeerd worden. Maar je kunt ze ook nog langer laten drogen, de smaak wordt intenser omdat vocht verdampt. Je kunt gemakkelijk op dit recept variëren door andere kruiden en/of een scheutje drank toe te voegen aan het vleesmengsel. ■

Op 22 t/m 24 juni organiseert de KNJV tijdens de Nederlandse Jagersmanifestatie in park Berg en Bos te Apeldoorn het Nederlands kampioenschap Ganzenroken. In de loop van volgend jaar leest u in De Nederlandse Jager nadere details over dit evenement.

(*) Gewoon keukenzout werkt prima, maar probeer toch coloroso zout te krijgen. Bij gebruik van keukenzout wordt het vlees grijs, bij coloroso behoudt het zijn eigen kleur. De smaak is om het even. Coloroso zout kun je betrekken via de slager of horecagroothandel.

(**) Varkensdarm heeft de slager of horecagroothandel voor je. Het is schoon, je hoeft het alleen nog maar even na te spoelen. Er zijn diverse 'maten', 30/32 is in dit geval zeer geschikt.

(***) Er zijn momenteel allerlei soorten worstdraai- en vulmachines en accessoires in de handel. Je vindt ze bij kookwinkels, bijvoorbeeld bij www.engarde.nl.

www.rookovens.com
www.vuurenrook.nl