

# EET TEAM

Harold Hamersma & Ronald Hoeben  
keuren iedere week  
wijnen, spijzen en culinaire noviteiten

## Kaboutersap

**W**aar het schieten op edelhert, ree of zwijn nog weleens wil leiden tot gepiep vanuit de dierenliefhebbershoek, laat het Kabouterbevrijdingsfront het toch lelijk afweten nu de natuurlijke biotoop van de kleine baasjes wordt bedreigd. De paddestoelenjacht is immers alweer een tijdje in volle gang. Professionele koks en enthousiaste amateurs scharrelen door de wouden op zoek naar cantharel, eekhoortjesbrood en oesterzwam.

En dat is meteen ook een mooie tijd voor wijn drinkers. Wie geen gewetenswroeging kent, schenkt bij het resultaat van beide jachtpartijen zijn mooiste pinot noir. Bij een strikt vegetarische invulling na een dagje jagen dient er echter te worden overgeschakeld op wit, zoals Grüner Veltliner, pinot blanc of Weissburgunder. Maar ook de riesling nestelt zich comfortabel. Bij een groene salade, met gebakken paddestoelen en een dressing van olie, azijn en mosterd dronk ik een 2008 Spätlese trocken Röttgen-editie van Weingut Knebel in de Moezel (€17,95). Kerosinezweem, licht tropisch, tipje honing, geroosterde nootjes, zacht rokerig, verrukkelijke vulling. Aldus werd een eenvoudig gerecht naar een hoger plan getild door een bijzondere wijn van een fanatieke rieslingjager. | HH

Importeur Winterberg Wijnen;  
[www.winterbergwijnen.nl](http://www.winterbergwijnen.nl)

## Vergeten vlees

**O**nder het predicaat 'biefstuk' vallen van oudsher allerlei geschikte en ongeschikte delen van het rund, en welk rund dat nou eigenlijk is, weet de slager vaak zelf ook niet. Het is namelijk gewoon het stuk vlees dat de groothandel hem leverde. Op de restaurantkaart daarentegen wordt de denominatie van vlees steeds concreter. Menige slager kun je in verlegenheid brengen met de bestelling van een stukje longhaas of bavette, maar slimme koks weten met de goedkopere delen van beroemde koeien goede zaken te doen. Vergeten vlees, zou je kunnen zeggen, van werkspiieren met smaak.

**Het staartstuk is ook zo'n ondergewaardeerd deel van het rund**, een enigszins puntvormig stuk met een dikke vetlaag waardoor sommige slagers in de verleiding komen om het vet zo bij te snijden dat het resultaat op entrecote (lende-

biefstuk) lijkt en het – uiteraard – ook voor die prijs te verkopen.

Net als alle andere stukken vlees is ook staartstuk beter van kwaliteit als het uit een betere koe gesneden is en het de tijd gehad heeft om te 'rijpen'. Een staartstuk van ongeveer anderhalve kilo leent zich uitstekend voor langzame garing. Braad het vlees kort en heet aan in boter of olie of een combinatie daarvan, zet de oven op tachtig graden en hou de kerntemperatuur van het vlees in de gaten. Die mag niet boven de 55 graden komen, maar het kan geen kwaad om het vlees een paar uur op die temperatuur te fixeren. Snij het vlees in dunne plakken, haaks op de draad, en serveer met béarnaisesaus. | RH

*Een leerzame slagersstudiereis door het rund is te zien op [www.hpdetijd.nl](http://www.hpdetijd.nl).*



## Stierenbloed

**E**en wijn moet altijd een verhaal hebben. Dat verkoopt nu eenmaal beter. En wat dat betreft voorziet Eger (of Egri) Bikavér, die hier beter bekend is als stierenbloed, in een historische thriller. De mare wil dat in de zestiende eeuw het Hongaarse stadje Eger werd belegerd door de Turken. De vrouwen mengden stierenbloed door de rode wijn die hun mannen moed en kracht moest schenken bij hun strijd tegen de belegeraars. Dat lukte nog ook: de aanblik van tweeduizend dronken Hongaarse mannen, met baarden waar het bloed van af leek te druipen, joeg een Turks leger van honderdduizend man terstond op de vlucht. De Koerden weten nu wat ze te doen staat. Hoe dan ook, een bestseller was het resultaat.

Maar helaas gaat de regel 'hoe beter het verhaal, des te beter de wijn' veelal niet op. Mocht er ooit al sprake zijn geweest van kwaliteit, dan is die in ieder geval flink verwaterd. Het gros van de Egri Bikavér is decennialang

gemaakt op de biobakmanier. Alle wijn die een wijnboer eigenlijk had moeten weggooiden, verzamelde hij. Daar werd dan een flinke petsuiker aan toegevoegd, waarna de assemblage werd verkocht aan Duitse toeristen, want die hielden wel van wat rondeur. Later stonden ook wij Hollanders in de rij, want het spul was lekker goedkoop. Tot op een goed moment 'het boek stierenbloed' uit was.

In de budgetcategorie fungeert hier nog slechts Dirck III als stierenbloedbank, maar hun aanbod zou ik liever vermijden. Dat geldt niet voor de St. Andrea Áldás Egri Bikavér 2006 (€14,95), want wijnmaker György Lörincz heeft zich één doel gesteld: de volledige rehabilitatie van Egri Bikavér als kwaliteitswijn. En dat gaat hem op deze manier wel lukken. Zijn blend van merlot, kékfrankos, pinot noir, Blauburger, memoir en kadarka is bijzonder goed. Zacht en stevig tegelijk. Bramen, paddestoeltjes, wat notigheid en vooral prachtige zuren die aanmoedigen tot doordrinken. Prachtwijn. Zonde om in je baard te gieten. | HH

Miranda Beems Wijnimport; [www.wijnadvies.com](http://www.wijnadvies.com)

