



## DE WILDE KEUKEN VAN ELLEN

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine. In deze maandelijks rubriek bespreekt **Ellen Mookhoek** kooktechnieken waarmee iedere thuis kok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.

### VRAGEN?

Heb je vragen over het bereiden en bewaren van wild? Stuur een mail naar [natuureten@gmail.com](mailto:natuureten@gmail.com). De meest inspirerende vragen bespreek ik in deze rubriek!

# Wilde wiener-schnitzel? SEHR GUT!

TEKST EN FOTO'S ELLEN MOOKHOEK [WWW.DEBREDEMOESTUIN.NL](http://WWW.DEBREDEMOESTUIN.NL)



**S**chnitzels zo groot als deurmatten? Klinkt grappig, maar kijk eens naar een deurmat: die past echt niet op je bord! De wienerschnitzel, een schnitzel van kalfsvlees, is meestal kleiner dan het bord. Veel soorten mals vlees zijn geschikt om schnitzels mee te maken. De grootste schnitzels zijn over het algemeen van varkensvlees gemaakt. Ook zwartwild is een perfecte basis voor een topschnitzel. Maar, kalfsvlees staat niet voor niets bovenaan de lijst van mogelijke vleessoorten, het is smakelijk, mals en als schnitzel lekkerder dan als biefstuk. Reekalf, hertenkalf en damkalf: allemaal

prima afschot in het kader van de verkeersveiligheid en prima basismateriaal voor een superschnitzel. Niet in omvang, wel in smaak!

### DE BASIS: BIEFSTUK

Van al het vlees in de categorie biefstuk kan je een schnitzel maken. Hoe dikker de biefstuk, hoe groter je de schnitzel kan kloppen. Daarom is de dikke bil van een hertenkalf de perfecte biefstuk om wilde wienerschnitzel mee te maken. Maar ook de platte bil levert een perfect schnitzeltje op, zie bijgaande foto's. Zelfs een platte bil van een reekalf maakt een prima schnitzel, klein maar zeer fijn.

**PLAT, PLATTER, PLATST**

De mooiste schnitzels krijg je als je van een biefstuk dikke plakken snijdt, recht op de draad. De draad is de richting waarin de spieren lopen. Het voordeel van een schnitzel uit een platte bil maken is dat je de draad heel goed kan zien: de platte bil heeft van alle biefstukken de grofste draad. De biefstuk met de draad mee snijden kan, maar werkt lastiger en is moeilijker dun te kloppen. Niet hoe het heurt.

De slager slaat de plakken biefstuk dun met een speciale vleeshamer. Voor wie die niet heeft biedt de steelpan een oplossing. Leg de plak biefstuk, van ongeveer 2 cm dik, op een houten plank die je hebt bekleed met folie. Het vlees afdekken met nog een stuk folie en meppen maar! Als je te hard mept, mep je door het vlees heen, beetje jammer, dus start rustig.

**BLOEM, EI, PANEERMEEL**

Van de rugfilet van een hertenkalf kan je overigens ook schnitzel maken... maar dat druist in tegen mijn culinaire gevoel. Die bak ik liever zoals de Italianen dat doen. Italianen behouden de subtiliteit van kalfsrugfilet door er scaloppine van te maken, platgeslagen stukjes kalfsfilet met een verfijnde bereidingswijze. De overeenkomst bij beide bereidingen is dat het vlees eerst door de bloem gehaald wordt. Dit doe je om de vleessappen die tijdens de verhitting vrij komen aan het stukje vlees te binden. Bij de schnitzel start je met bloem, dan een mooi losgeklopt ei en als laatste paneermeel. Hoe korter dit paneren van de schnitzel op het bakken zit, hoe lekkerder het eindresultaat. Het geklopte ei even van de schnitzel af laten druipen is van belang. Het ei is er om het paneermeel te laten hechten, meer niet. Het moet geen kroketkorst worden.

Voor de smaak van een kalfsschnitzel is het belangrijk te bakken in echte boter. Een schnitzel van varkensvlees met ruim kruiden kan je prima frituren. Een wilde wienerschnitzel verdient echter een subtiele bereiding en moet je alleen kruiden met zout. •

# Wienerschnitzel met verse frites en prei

**INGREDIËNTEN**

4 stevige aardappels of voorbereekte frites  
bosje prei  
½ teaspoon gedroogde dille  
1 platte bil van hertenkalf  
(of 2 van een reekalf)  
veel boter  
zout  
bloem  
1 ei  
paneermeel

**BEREIDING**

Snij uit het midden van de biefstuk 2 à 6 plakken van 2 cm breed (afhankelijk van met welke wildsoort je werkt en de grootte van de biefstuk). Sla de plakken op bovenbeschreven wijze tot mooie dunne schnitzels. Leg apart. De dunnere delen van deze biefstuk zijn in blokjes gesneden perfect als 'nasivlees'. Zet een bordje bloem, een bordje geklopt ei en een bordje paneer klaar.

Snij de donkergroene delen van de prei af, die gebruiken we niet. Was de rest en snij in stukken van 1 cm dik. Smelt een klontje boter in een kleine pan met een dikke bodem, doe de prei erbij met de dille en een snuf zout. Roer door, deksel op de pan en

op laag vuur in 20 minuten gaar laten stoven. Zodra aanbranden dreigt, een scheutje water toevoegen.

Tref alle voorbereidingen voor het maken van de frites, plan het zo dat ze tegelijk met de schnitzels klaar zijn. Zout de schnitzels en haal ze door de bloem, het losgeklopte ei en de paneermeel. Verwarm een heel ruime klont boter tot die begint te bruinen, dan de schnitzels in de pan doen. De boter mag absoluut niet verbranden. Kalfsvlees kan minder hitte hebben dan een hertenbiefstuk, omdat er meer melksuikers in het vlees zitten en minder ijzer. Dus rustig bakken is het devies! Laat de schnitzels na het bakken even rusten, niet afdekken, dan wordt het krokante korstje slap. Omdat sommige mensen deze bereidingswijze zonde van de boter vonden is men op het idee gekomen zonnebloemolie te gebruiken om schnitzels in te frituren. Traditioneel werd er een mengsel van geklaarde boter en reuzel gebruikt om de wienerschnitzel te bakken.

