

Puur natuur:

Lamsvlees uit de Peel

*Kookstudio **De Peppelen** in Schaijk*

Kookstudio en restaurant de Peppelen ligt aan de rand van Schaijk. Een dorp waar de gemoedelijke Brabantse gastvrijheid en sfeer bijna voelbaar is. Kees en Dinie van den Brenk hebben de oude notarisvilla in de loop van de tijd grondig gerenoveerd. Nog maar kort geleden werd de routing van-uit de keuken naar eetcafé 'De Notaris' onder handen genomen.



De espressomachine achter de bar van De Notaris pruttelt. Een draadwerk met gebroken serviesgoed vormt een surrealistische luchter aan het plafond. Voor we op pad gaan naar de schapenhouderij, genieten we eerst van een cappuccino en de zelfgemaakte bonbons en koekjes van gastvrouw Dinie. Dan stappen we met chef Kees in de cateringbus voor een lange tocht door het Brabantse Peelland om uit te komen in het natuurgebied De Maashorst bij Uden, waar Erik Verstappen en Louise Liebenberg hun ecologische Grazerie hebben. De lammeren die Erik laat slachten zijn minimaal acht maanden. “De rammen worden voor hun eerste jaar geslacht. Ooien kunnen wat ouder worden, terwijl het vlees toch lekker en mals blijft”, legt Verstappen uit. Voordat we ons lam mee kunnen nemen krijgen we eerst nog een demonstratie schapen drijven met Border Collies. Een ras dat ze zelf ook fokken.

“De rammen worden voor hun eerste jaar geslacht. Ooien kunnen wat ouder worden, terwijl het vlees toch lekker en mals blijft”

Terug bij de Peppelen duiken we de keuken in. Chef Kees snijdt het lam vakkundig uit. “Mijn vader stroopte vroeger nogal eens. Dan kwam hij met een hert of ree thuis. Zo heb ik het vak geleerd”, lacht hij. Boven de Notaris heeft Dinie ook nog haar eigen luxe studio voor kookclinics met een klein gezelschap. Acht keer per week zijn er workshops. Door het trekken van lootjes worden de taken verdeeld. “We hebben wel eens tachtig man aan het werk gehad”, weet Dinie. “Met een instructeur voor iedere tien man. Tot 25 man maken we een menu. Zijn het er meer dan maken we een warm buffet met voor elk wat wils. We hebben ook dagprogramma’s waar we naar een hertenfarm gaan of een natuurwandeling maken met een boswachter. We hebben een heel uitgebreid programma van mogelijkheden. Dan nemen mensen ook de moeite om uit het hele land hier naartoe te komen.”

Terrine van lamstong en ganzenlever

Zet een varkenshiel op in koud water met prei, ui en wortel. Laat de hiel twaalf uur trekken en daarna afkoelen. Zeef de bouillon en kook het vocht in tot een halve liter. Op smaak brengen met peper en zout. Na afkoeling is het gelei geworden. Kook de lamstong en pel hem. Bekleed een tunnelvorm met huishoudfolie. Bekleed de vorm daarna met gekookte (Schaijkse) ham of pekelvlees. Laat een klein laagje vloeibare gelei in de vorm lopen. Leg hierop plakken lamstong, dan weer gelei. Dan plakken ganzenlever en fijn gesneden tuinkruiden. Herhalen tot de vorm gevuld is. Vul de vorm af met gelei. Op laten stijven in de koeling. De terrine in plakken snijden met een warm mes.

Gelei zelf snel maken: 0,5 ltr krachtige ontvette bouillon met 10 g gelatine (5 blaadjes). Gelatine eerst weken in koud water, uitknijpen en in de hete bouillon oplossen.



Kees van den Brenk snijdt het lam vakkundig uit





Lamslevermoes

1 kg schoongemaakte lamslever - 500 g broekspek

0.5 liter slagroom - 4 kruidnagelkopjes - 3 takjes verse tijm - 1 teen knoflook

Bereiding

De lever in stukken snijden. Het spek in blokjes snijden van 2 cm. De room opkloppen. De knoflook fijnsnijden. Het spek licht aanzetten. De rest van de ingrediënten behalve de room toevoegen. Het vuur hoger zetten en het vlees 2 minuten aankleuren. Daarna 10 minuten in de oven zetten op stand 4. Circa 2 uur in koeling. Tot een gladde massa draaien in de keukenmachine. De room er door spatelen en op smaak brengen. Gekoeld bewaren.

Opmaak

Quenelles (balletjes) van lamslevermoes op een bedje van appelcompote.

Het horecadiuo van de Peppelen staat bekend om hun creativiteit en vakmanschap. Twee jaar geleden kregen ze de onderscheiding meest Markante Horecaondernemer van midden Brabant. Ze zijn aangesloten bij Euro Toques, de Europese organisatie van koks die zich inspannen om de traditionele en oorspronkelijke producten te behouden en zonder allerlei kunstgrepen te bereiden. Er wordt bij voorkeur met biologische producten en producten uit de streek gewerkt. Kees draagt zijn vakmanschap graag uit door het geven van kookclinics en workshops. Dinie is een borrelend vat van allerlei creatieve activiteiten om de workshops heen. Zo vermeldt de agenda op de website een tapasworkshop met verschillende originele recepten, een Valentijnsmenu kookles, met oesters, kreeft en andere libido versterkende ingrediënten; liefdesbonbons maken met chili, kardemon, en 70% pure chocolade; een bonbonworkshop waar u acht verschillende bonbonsoorten leert maken; een workshop lamsvlees waarbij verschillende bereidingen in een vier gangen diner aan de orde komen en de verschillen worden geproefd tussen Schajiks, Nieuw Zeelands en Frans lamsvlees. Daar hoort ook een bezoek aan de schaapherder bij. Rond de Paasdagen worden er chocolade eieren en paasbonbons gemaakt.

– Kees van den Brink



Schapenvet stolt snel en heeft hetzelfde mondgevoel als een oliebol die in frituurvet is gebakken. Lamsvlees daarentegen bevat weinig vet dat ook nog eens verdwijnt bij het braden. Voor een smakelijk resultaat is het dus beter om dat beetje vet eraan te laten zitten tijdens het braden.



Lamsschouder rollade met rode wijnsaus en marjolein

Schroei in een braadpan met hete olie de rollade snel aan. Zet de braadpan circa 90 minuten in een oven van 70 °C. Nadat de rollade uit de oven komt deze 10 minuten laten rusten. (Dat zorgt ervoor dat het vlees niet leegbloedt bij het aansnijden.)

Marjoleinsaus

Neem een lepel glace of bouillon met rode wijn en veel verse marjolein. Laat dit inkoken tot de gewenste dikte. Breng de saus op smaak met peper en zout. Roer er op het laatste moment klontjes boter door.

(Glace is gegeleerde vleesbouillon en is kant-en-klaar verkrijgbaar.)

Serveren

De lamsschouder in plakken snijden en opdienen met rode kool en gratin aardappelen.