

Voor Momo Lou Otis Demandt

Altijd zondag

De keuken van
Wil Demandt

opgetekend door Jonah Freud

Inhoud

Nouveau noch ruig – Jonah Freud 6
Toujours faites simple – Nell Westerlaken 9
Over koken en *Altijd zondag* – Wil Demandt 16

Over bouillon, saus en deeg 19
Over inmaak en conserveren 43
Over groenten, aardappel en paddenstoelen 65
Over vis, schalen en schelpen 103
Over wijn 159
Over varken 163
Over lam, schaap en geit 199
Over kalf en rund (en paard) 225
Over kip, kwartel, eend en wilde vogels 261
Over konijn, haas en ander wild 313
Over kaas 337
Over taart, fruit, ijs en nog meer zoet 341

Enkele begrippen 384

Filmpjes 388

Dankwoord 388

Receptenindex 389

Register 393



Toujours faites simple

door Nell Westerlaken

Zijn ogen twinkelen achter zijn bril. Glimmende wangen naast een patente snor. Het koksbus spant om het embonpoint. Wil Demandt is een kok uit een plaatjesboek, de belichaming van bonhomie en gulhartigheid. 'Als je Wil in zijn bus aan de passe ziet staan, weet je al dat je goed gaat eten,' zegt een van zijn voormalige gasten. In zijn restaurant Bordewijk werd niet gekeken op een schijfje truffel meer, en vaak was het de chef in eigen persoon die de truffelschaaf hanteerde aan tafel. Zijn aanwezigheid blies een wind van bourgondische gastvrijheid over de restaurantvloer. Toen hij in 2018 na 33 jaar de deuren sloot van zijn etablissement aan de Noordermarkt in Amsterdam, bleef een deel van zijn vaste clientèle gastronomisch dan ook wat verweesd achter.

Je mag gerust zeggen dat Wil een kok is van de oude stempel. Zo een die er graag persoonlijk borg voor staat dat zijn gasten een sprankelende avond hebben. Lekker eten, een goed glas, liefst met een geanimeerd gesprek – alle aspecten van *le plaisir de la table*. Zijn restaurant Bordewijk groeide sinds de opening in 1985 uit tot een instituut voor *bons gourmands* die geen capriolen wensten op hun bord, maar smakelijk

eten van een verfijnde eenvoud – Wil heeft een aardse hand van koken. Dat de patron zelf aan tafel verscheen, was vanzelfsprekend. 'Sommige gasten waren teleurgesteld als hij er eens niet was,' zegt een oudgediende.

Zelf verwoordt hij zijn gastheerschap even nuchter als gedecideerd. 'Het plezier moet vooropstaan. Als mensen komen voor een avondvullend diner moet je ze iets fatsoenlijks te eten geven, eten dat jou als het ware omhelst.' Hij citeert in deze graag de grote Auguste Escoffier: '*toujours faites simple*', houd het eenvoudig. Drie herkenbare componenten op het bord die goed bij elkaar passen, dat is genoeg. Je wordt doodmoe van een bord met acht verschillende dingen, waarvan je de helft niet herkent. Een restaurant is een rustpunt, een plek waar je kunt bijkomen van de vermoeienissen van de dag. In het Frans zeggen ze dat zo mooi: *se restaurer*, te eten geven, herstellen. Een gast moet niet worden gedwongen zich te voegen naar een vastgelegd menu, zoals de laatste jaren in de mode is geraakt. Hij moet de luxe hebben van keuzevrijheid – vrijheid en rust.

Doperwtencrème met gerookte paling of makreel sur canapé

1 gerookte makreel of 400 gram gerookte paling
klont boter
1 sjalotje, gesnipperd
2 tenen knoflook, gesnipperd
5 dl visbouillon (zie pag. 23)
500 gram doperwten (gedopt gewicht)
zout en peper
1 eetlepel verse marjolein, gehakt
4 croutons (zie pag. 37) van 7 cm doorsnee
sap van een halve citroen
1 dl room
2 eidooiers, losgeklopt

Maak de makreel of paling schoon.

Fruit de sjalot en de knoflook zachtjes in de boter, blus af met de bouillon en voeg de doperwten toe. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken tot de erwten zacht zijn.

Haal 4 eetlepels erwten uit de soep en pureer de rest in een keukenmachine.

Maak de soep op smaak met zout en peper en de helft van de marjolein.

Beleg de gebakken croutons met de paling/makreel. Druppel er wat citroensap op en verwarm de croutons in een oven tot lauwwarm.

Klop de room door de eidooiers. Bind de soep, van het vuur af, met het eidooier-roommengsel.

Leg in het midden van 4 warme soepborden een lepel doperwten. Leg hierop een canapé met paling/makreel. Garneer met de rest van de marjolein.

Schenk aan tafel de soep erbij.

WIJN:

Riesling uit de Moezel van enige ouderdom en met een beetje restsuiker, bijvoorbeeld Rotschiefer van Weingut Paulinshof.

Geroosterde tarbot, trompettes de la mort, crème van trompettes

In het seizoen van deze wonderlijke paddenstoelen (augustus-december) is er ook altijd goede platvis verkrijgbaar. Tarbot is stevig genoeg om tegenwicht te bieden aan deze kleine krachtpatzers uit het bos.

1 tarbot van 1,5 kilo
bouquet garni (zie pag. 384)
wat gesneden basisgroente (wortel, ui, peterselie, bleekselderij)
1 dl witte wijn
400 gram trompettes de la mort
1 sjalot, gehakt
2 teentjes knoflook, gehakt
2 eetlepels crème fraîche
1 eetlepel olie
100 gram boter
peterselie, fijngesneden
scheut Noilly Prat
zout en peper

Fileer de tarbot en trek van de graat en kop samen met de groenten en bouquet garni een visbouillon (in ± 30 minuten). Zeef deze en kook met de witte wijn in tot 1 deciliter.

Maak de trompettes goed schoon (controleer op bestjes en blaadjes), verwijder zandvoetjes en splijt ze doormidden. Bewaar de mooiste voor de garnering.

Bak de rest met sjalot en knoflook in wat boter. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Blus af met visbouillon en de crème fraîche en kook even door. Draai dit in de keukenmachine tot een gladde puree.

Rooster de tarbotfilets kort in een anti-aanbakpan, met weinig olie op hoog vuur. De filets moeten een beetje glazig blijven, net aan gaar.

Bak de trompettes voor de garnering zachtjes in 50 gram boter.

Leg de filets en de paddenstoelen op een warme schaal. Bestrooi met peterselie en houd warm.

Doe de trompettespuree in een sauspan en bind met de resterende koude boter in vlokjes en de scheut Noilly Prat. Maak op smaak met zout en peper.

Verdeel aan tafel de vis en paddenstoelen over warme borden. Schenk de saus eromheen. Geef er aardappelpuree 'Robuchon' (met heel veel boter) en seizoensgroenten bij.

WIJN:
Schenk er Puligny-Montrachet of een chablis premier cru bij.



Geroosterde zeeduivelsteak met beurre rouge, foie gras-knolselderijmoes en fondant van prei

1 zeeduivelstaart van 1,5 kilo
 bouquet garni (zie pag. 384)
 wat gesneden basisgroente (wortel, ui, peterselie, bleekselderij)
 halve fles rode Anjouwijn
 250 gram foie gras de canard, in 4 plakken
 fleur de sel
 100 gram koude boter
 knolselderijmoes (zie pag. 79)
 fondant van prei (zie pag. 77)

Maak de zeeduivelstaart schoon, verwijder de lellen en vellen. Snijd 4 mooie moten uit het dikste gedeelte van de vis.

Trek een bouillon van de lellen en vellen en het staartje, met het bouquet garni en de groenten. (Heb je toevallig de kop erbij gekregen, dan mag die er ook in.)

Zeef de bouillon, en kook een halve liter ervan in met een halve fles rode Anjou, tot siroopdikte.

Bak de foie gras in een droge pan aan beide kanten heel kort aan. Houd warm en strooi er een beetje fleur de sel op.

Rooster in dezelfde pan, kort en op hoog vuur, de zeeduivelsteaks rondom. Schuif de zeeduivel daarna, maximaal 5 minuten, in een op 180 °C voorverwarmde oven. Hij moet medium blijven, als een biefstuk.

Haal de vis uit de oven en laat even rusten.

Leg op elk warm bord 4 mooie stukjes prei. Schik de vis erop en leg de plakken foie gras op de vis.

Roer de koude boter in blokjes met een garde door de met wijn ingekookte bouillon. Giet het lekvocht van de vis in de wijnsaus. Kook nog even op en lepel de glanzende saus rondom het gerecht. Geef de knolselderijmoes er apart bij.

*NB: Dit gerecht is oorspronkelijk met zee-
 duivellever. Als je daaraan kunt komen is dat
 nog lekkerder! Zeeduvelliver wordt ook wel
 'foie gras uit de zee' genoemd en wordt het-
 zelfde behandeld als foie gras de canard. De
 smaak is rijk, vet en vissig!*

WIJN:

Koele rode anjou. Of iets bij de buren vandaan; bourgueil of chinon. In ieder geval cabernet-franc uit de Loire!

Geroosterde lamsrug met tuinbonen en polenta, jus d'agneau met salie

Voor 6 tot 8 personen

1 lamsrug van ± 2 kilo
bouquet garni (zie pag. 384)
2 scheuten balsamicoazijn
3 takjes salie
100 gram boter + wat extra voor de
tuinboontjes
500 gram kleine gedopte tuinbonen
(± 2 kilo vuil gewicht)
zout en peper
olijfolie
20 teentjes knoflook, ongepeld
gebakken polenta (zie pag. 40)

Haal met een scherp mes de filets en de haasjes van het zadelstuk. Hak het ribstuk langs de ruggengraat af, zo houd je 2 ribstukken zonder de wervelkolom over. Of vraag de slager dat te doen.

Trek van de botten (met zoveel water dat ze onderstaan) en het bouquet garni in ± 2 uur een geurige lamsbouillon. Zeef en ontvet de bouillon. Voeg de balsamicoazijn toe en kook in tot bijna siroopdikte. Roer er de fijngesneden salie door en van het vuur af de boter en houd warm. Dit is de jus d'agneau.

Blancheer de tuinboontjes in ruim kokend zout water en spoel koud. Stoof ze een beetje met wat boter en zout en peper naar smaak en houd warm.

Leg de knoflooktenen op een klein oven-schaaltje met een beetje olijfolie. Pof ze 15-20 minuten in de oven op 180°C.

Bestrooi de ribstukken, haasjes en filets met zout en peper en braad ze rosé in een scheutje olijfolie (± 10 minuten in de oven op 200 °C). Laat het vlees rusten en houd het warm. Verdeel de tuinboontjes op een warme schaal en leg hier het in plakken en koteletten gesneden lamsvlees op.

Strooi de gepofte knoflook over het lamsvlees en giet de saus erover. Serveer met in dunne plakken gesneden en gebakken polenta eromheen.

Extra feestelijk: bind de ribstukken op als een kroon en serveer op een schaal met de filets eromheen.

WIJN:

Schenk er een mooie pauillac van een goed jaar bij.

Wilde duif en foie gras in varkensnet, salmis (ragout) van de pootjes, cantharellen

Houtduif of wilde duif is in Nederland in overvloed aanwezig en omdat het 'schadelijk wild' betreft, mag er het hele jaar op gejaagd worden. De duiven zijn bij een goede poelier verkrijgbaar en goedkoper dan tamme duiven.

Het vlees van de houtduif is smaakvol en nootachtig. Jonge exemplaren kun je geroosterd eten, oudere zijn vooral gestoofd of in de soep lekker. Met de borsten kun je een smakelijke salade maken. Hierna een Bordewijk-klassieker voor de eerste herfst dagen.

varkensnet (zie pag. 387)
4 jonge houtduiven, panklaar
4 x 50 gram foie gras de canard
4 blaadjes salie
zout en peper
opbindtouw
300 gram basisgroenten: wortel, ui, peterselie, bleekselderij
bouquet garni (zie pag. 384)
2 x 50 gram boter
scheut cognac
2 dl rode wijn
200 gram cantharellen
scheutje balsamico

Spoel het varkensnet goed en knijp het uit. Snijd de borstfilets van het karkas en verwijder het vel, snijd de pootjes los.

Haal de haasjes van de borsten af en sla ze een beetje plat. Leg een plakje foie gras en een blaadje salie op 4 borsthelften die met de buitenkant op je werkvlak liggen en bestrooi met zout en peper. Leg de haasjes over de foie gras. Leg vervolgens de 4 andere helften borstfilet erop met de binnenkant naar onderen en druk een beetje aan.

Spreid het varkensnet uit en verdeel in 4 stukken van ± 30 x 30 centimeter. Leg de duivenpakketjes erop en rol ze als een

Pêche Melba

Geniaal dessert, ontworpen door Auguste Escoffier voor de Australische sopraan Nellie Melba, die in het Londen van de 19e eeuw furore maakte. Zij logeerde lange tijd in het Ritz-hotel, waar Escoffier de keukens bestierde. Zoet van de voluptueuze perzik, zuur van de aalbes, mollig van het vanille-ijs en intrigerend door de frambozen. Een zomerse versie voor in de familiesfeer.

*6 witte perziken
2 eetlepels citroensap
0,5 l witte wijn
200 gram kristalsuiker
1 vanillepeul in de lengte opengesneden
aalbessengelei*
12 bollen vanille-ijs
300 gram frambozen
200 gram aalbessen*

Snijdt de perziken doormidden en verwijder de pitten. Besprenkel ze met het citroensap.

Kook een siroop van de witte wijn, suiker en de opengesneden vanillepeul. Pocheer hierin de perzikhelften (samen met de pitten, voor de smaak) ongeveer 15 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn. Laat ze afkoelen in de siroop en verwijder dan voorzichtig het schilletje.

Neem een groot diep (liefst ijskoud) bord of schaal. Schep hier een laagje aalbessengelei in en leg rondom de halve perziken met de bolle kant naar boven. Maak in het midden een torentje van bolletjes vanille-ijs. Garneer met de aalbessen en frambozen, en besprenkel met een beetje siroop uit de pan.

Serveer de peche melba met amandeltuiles (zie pag. 359). Het dessert wordt extra feestelijk met gesponnen suiker erover. Geef er een glas champagne verrijkt met een scheut perziksiroop bij!

** Aalbessengelei:*

Kook 200 gram aalbessen met steel en al samen met 3 eetlepels suiker een minuut of 10. Giet dan de bessen door een zeef en vang het vocht op. Druk met de achterkant van een pollepel al het vruchtvlees door de zeef. Roer even door en laat helemaal afkoelen. De gelei stijft vanzelf op door het pectinegehalte van de bessen.

WIJN:
Champagne!

Rabarber



Vanaf eind april is er rabarber van de koude grond. Rabarber bevat oxaalzuur, een enigszins stroef zuur dat bijvoorbeeld ook in spinazie zit. Het voelt een beetje ruw aan op je tanden, als je dat niet fijn vindt kun je een beetje krijt(poeder) meekoken.

Rabarber is door de vezelstructuur en de zuren een gezonde en welkome voeding na de winter. Het wordt meestal zoet bereid, maar kan ook goed als zoetzure groente bij gevogelte. Als zoete bereiding zien we het vaak in combinatie met de eerste aardbeien. Veel aardbeienjam wordt gemaakt met rabarber (zie pag. 63).

Rabarber uit de oven

Was de rabarber. Snijd de onderkanten en bladeren eraf en snijd de stengels in 5 centimeter lange stukken. Doe ze in een doos met deksel, voeg de suiker toe en schud met de deksel erop goed. Laat een nacht staan.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schik de stukken rabarber netjes in een braadslee waar ze precies in passen. Giet het lekvocht en eventuele suiker eroverheen. Schuif de braadslee in de hete oven en laat ongeveer 5 minuten braden tot de stukken zacht zijn. Laat afkoelen in de braadslee.

Serveer met hangop (zie hiernaast), de eerste aardbeien en vlierbloesembeignets (zie pag. 41).

1 kilo rabarber
100 gram suiker

Hangop

Hangop kun je van karnemelk of van yoghurt maken. Wil je een vollere smaak, kies dan voor Griekse volle yoghurt (10% vet).

Spoel een theedoek of kaasdoek goed uit onder de koude kraan. Bekleed een zeef met de natte doek en plaats de zeef op een uitlekkom. Giet hierin 1 liter volle yoghurt of 2 liter karnemelk. Bind de doek dicht met een touw en hang de zo verkregen zak op boven de zeef en uitlekkom. Laat op een koele plek ± 12 uur uitlekken.

Schraap de hangop met een lepel uit de doek en meng hier 2 deciliter geklopte slagroom, het merg van een half vanillestokje en 20 gram suiker door.

NB: Het lekvocht, de wei, is vooral in de zomer heerlijk om koel te drinken met een scheut vruchtensiroop.

Madeleines

Een beroemd cakeje uit de Franse gastronomie in de vorm van een schelp. Marcel Proust had het erover en koppelde ze aan goede herinneringen uit zijn kindertijd. De cakejes zouden zijn uitgevonden in Lotharingen door een boerin die Madeleine heette. Sommigen zien ook een verband met de talisman van de pelgrims op bedevaart naar Santiago de Compostella. Kortom, een recept met mysterieuze herkomst, maar heerlijk en immens populair in Frankrijk!

*3 eieren
125 gram suiker
merg van een vanillepeul
120 gram bloem
120 gram gesmolten boter
snufje zout
0,5 theelepel bakpoeder*

Klop de eieren met de suiker romig. Voeg het merg van de vanille toe. Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg toe. Roer tot slot de gesmolten boter en het snufje zout erdoor. Laat het deeg een uurtje in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 °C (of 220 °C bij gebruik van siliconenvormpjes).

Doe het deeg in ingevette en bebloemde Madeleinevormpjes; dat gaat het makkelijkst met een spuitzak. Ik werk nog altijd liever met metalen vormpjes dan met siliconenvormpjes, omdat metaal de warmte beter geleidt, wat een mooier resultaat geeft.

Bak de Madeleines in 12 minuten goudbruin (bij siliconenvormpjes iets langer, 15 minuten). Warm zijn Madeleines het lekkerst!