

Door ANGELIQUE SPANINKS

Herfst 2005, WAALRE - Herfst op je bord. In de vorm van kogelronde spruiten, plakken of puree van knolselderij en donkerbruin gebakken paddestoelen. Het zijn de eerste ingrediënten waar topkok Dick Middelweert van de Waalrese Treeswijkhoeve aan denkt voor zijn najaarsgerecht.

Na wat dagen broeden kiest hij echter toch voor een smaakvol voor- of hoofdgerecht van patrijs, zuurkool en een verse dadel. Tenslotte lokt in het vroege najaar de smaak van wild. En met 1 september als ingangsdatum is de patrijs de vroegste (half)wilde vogel die voor de keuken geschoten mag worden. Althans in Schotland, en nog hier en daar in België, want in Nederland is de jacht op de perdix perdix, zoals de Latijnse naam van de patrijs luidt, sinds 1998 verboden.

Toch is het niet de jacht die de patrijs in Nederland de das om doet, maar de landbouw. De kleine veldhoen, familie van de kwartel, is een gedrongen beestje van zo'n dertig centimeter met een rode kop, bruine veren en -hier te lande- grijze poten. Hij huist het liefst in bermen en ruige randen van landbouwgebied en daarvan is hier de laatste decennia steeds minder te vinden. Vandaar de teloorgang van de grijspootpatrijs. Kleeft aan deze grijspoot nog altijd een zekere wildlucht, de roodpoot patrijs is een ander verhaal. Iets groter van formaat dan de grijze wordt deze patrijs altijd gekweekt. Maar dat doet volgens kenners aan de smaak weinig af. Voor poelier Ernst Lebouille, leverancier van de Treeswijkhoeve, is er geen twijfel mogelijk. "Doe mij maar een roodpoot. Daar zit tenminste karakter in." De eerste maanden verblijft een roodpoot in de kooi. Daarna wordt ie in april/mei uitgezet om op het land en in het bos verder uit te dijen. "Daar pikt ie zijn wildsmaak op", weet Middelweert, "omdat zijn voedsel er minder eenzijdig is. En hoe langer een patrijs zo buiten zit, hoe beter hij smaakt." Hoewel dus niet echt wild, benadert de smaak van een patrijs die van een fazant. Het wilde proef je vooral in een patrijspootje, het borstje ligt dicht bij kip. "En om die smaak het best tot zijn recht te laten komen, horen daar heel klassiek zowel zuur als zoet bij", is de stellige overtuiging van Middelweert. "Wild is toch wat droger dan biefstuk en een bedje van zuurkool frist dat wat op. Dan nog een beetje zoet erbij van een dadel en wat gecarameliseerde suiker op spek en je hebt een prachtig drieluik."

Middelweerts recept voor dit najaar is met een halve patrijs per persoon als voorgerecht te maken, maar misstaat evenmin als hoofdgerecht met een hele patrijs per persoon. Hij braadt de patrijspootjes (voor een hoofdgerecht voor 4 personen) met wat peper en zout eerst even licht aan in roomboter met een eetlepel appelstroop, wat gembersiroop en een dessertlepeltje tomatenpuree tot ze goudbruin zijn. Daarna afblussen met 5 dl rode wijn en 3 dl port en dit mengsel laten indampen. Vervolgens stooft hij de patrijspootjes verder gaar in kippenbouillon met kruidnagel, laurier en jeneverbes. Zuurkool bereidt Middelweert op geheel eigen wijze. "Ik bekleed eerst de hele pan met plakken spek. Onderin gaat vervolgens een laag ongespoelde zuurkool met een laag rauwe ui erop. Dan een varkenshiel erbij, een stevig stuk katenspek en een buitje kruiden (kruidnagel, jeneverbes, laurier, peper), en weer zuurkool en uien en zuurkool tot de pan vol is. Dan afvullen met oud bruin bier en met het deksel erop zachtjes drie, vier uur lang laten trekken. Net zo lang tot het spek grotendeels is opgelost." Het patrijskarkasje bakt hij rosé gebakken in olie met een klontje roomboter, waarna alleen de borststukjes er van af gefileerd worden. Hij vervolmaakt het bord verder door een met zuurkool en varkenshiel gevulde dadel te omwikkelen met krokant opgebakken spek en zet daar een vierkant blokje katenspek met gecarameliseerde basterdsuiker bij. Het geheel serveert hij met een streep aardappelpuree en wat opgewarmde mosterd. Een smakelijke opmaat voor de herfst. En dan moet het echte wildseizoen

nog beginnen.