

Koks over hun  
bijdrage aan de smaak  
van Nederland

# ‘Paling moet door en door gaar zijn’

**Smaakmaker** / Harmen Ligthart

‘**K**ijk, hier recht voor de deur in het IJsselmeer ligt het schip van Pieter Bootsma, de visser die onze baars, snoekbaars en paling vangt. Noordzeevis komt van een visboer in Grou. Welke vissoorten we hebben, kun je niet op de menukaart van De Hinde vinden. Daarop staat namelijk: “verrassing van de visboer”, en dat moet je letterlijk nemen. Ik geef hem de vrije hand en zie wel wat hij brengt. Ook al is de ene vis anders dan de andere, wat mij betreft betekent dat niet automatisch lekkerder of minder lekker. Bovendien word ik graag verrast.

‘Mijn visboer kent mij goed. Soms is hij op de afslag en ziet hij een kist met tien of twintig rode mulletjes — die mediterrane vis zwemt steeds vaker in de Noordzee. Grote bedrijven kopen zo’n kleine hoeveelheid vis niet, maar mijn man denkt: dat is wat voor Harmen. En omdat niemand in die vis is geïnteresseerd, krijg ik heel mooie mul voor een redelijke prijs. Prettig voor mij en prettig voor mijn gasten.

‘Mijn grootouders zijn ooit gestart met het café-restaurant. Mijn ouders namen De Hinde vlak voor mijn geboorte over en mijn vrouw Bea en ik zitten hier sinds 2002. De komst van de jachtha-

ven in de jaren zeventig markeerde het begin van de voerspoed voor Hindeloopen en dus voor ons.

‘Wie de hele dag heeft gevaren, zit niet te wachten op frutsels op het bord. Dat komt goed uit, want ik houd van basic. Ik zou het ook “puur” eten kunnen noemen, als dat inmiddels geen marketingterm was geworden en daarmee inhoudsloos. Lyriek op de menukaart probeer ik te vermijden, want ik vind dat het vanzelf spreekt dat het eten goed is.

‘Als Pieter de vis aan wal brengt, heeft de rigor mortis nog niet eens ingezet. Dus voor de vissen zo hard als een stok worden, fileer ik ze. Dezelfde avond ligt de vis al in de pan. Volgens sommigen verbetert de smaak van vis als hij enkele dagen besterft, maar ik heb het verschil nooit kunnen ontdekken. Hij trekt wel wat krom in de pan; dat heb je altijd met superverse vis.

‘Ook al vind ik paling fantastisch, we moeten realistisch blijven, want de palingstand is momenteel minimaal. Mijn gasten zijn er net als ik dol op en als het er is, serveer ik de IJsselmeerpaling, natuurlijk, want betere vind je in Nederland niet. Een vergelijking met gekweekte paling valt voor de laatste slecht uit. Die is spekkig: taai als spek waardoor de vis knapt tussen je tanden. Toch vraag ik me wel eens af hoe lang ik nog met de wilde paling door moet gaan.

‘Wie de hele dag heeft gevaren, zit niet te wachten op frutsels op het bord. Dat komt goed uit, want ik houd van basic.’

Tekst Hilary Akers | foto Marie Cécile Thijs | styling Rosie Stapel





## Gestooftde paling

Harmen stooft paling nooit in wijn, dat wordt een 'laffe hap'.

**Ingrediënten** (4 personen):  
1.400 g verse paling zonder vel  
sap van 2 à 3 citroenen  
8 blaadjes verse salie  
12 blaadjes verse  
citroenmelisse  
1/2 pakje roomboter  
1 bos verse peterselie

**Bereiding:** neem liefst duimdikke IJsselmeerpaling en snijd in mootjes van 7 à 10 centimeter. Wrijf ze in met peper en zout.  
Smelt de boter op laag vuur in een pan met hoge rand. Voeg 1 glas water, citroensap, salie en citroenmelisse toe en proef: het mag echt lekker zuur zijn.  
Probeer alle mootjes paling rechtop in de pan te zetten (mannelij aan mannelij) voor de mooiste presentatie. De paling moet net niet onder het vocht staan; voeg zo nodig wat extra water en/of citroensap toe.  
Zet de pan op hoog vuur. Wacht tot het vocht begint te pruttelen, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Gaar de paling heel zachtjes tot het vlees gemakkelijk van de graat loslaat.

**Serveren:** voeg 1 minuut voor het serveren een hand gehakte verse peterselie toe. Garneer desgewenst met schijfjes citroen, salie of citroenmelisse. Zet de pan op tafel samen met een lekkere, gekookte nieuwe aardappel — het liefst natuurlijk van Nederlandse bodem (Opperdoezer-ronde of een eersteling).

Lekker ite (eet smakelijk)!

'Ik bak alle vis in olie, behalve paling, omdat ik die als enige paneer. De moten panklare paling haal ik door een mengsel van bloem en fijn paneermeel, voor een mooi krokant korstje. Dan bak ik ze op hoog vuur in zonnebloemolie en geklaarde boter — dat is boter die ik heb verwarmd tot ik de bovendrijvende eiwitten eraf kan scheppen. Vervolgens leg ik de paling op een soort afdruiptrekje zodat het vet eruit kan lopen, en gaat hij in de oven. Paling moet door en door gaar zijn; ik steek er een kernthermometer in en wacht tot die 80°C aangeeft.

'Bij gebakken paling serveer ik een schijfje citroen en bietensalade, aangemaakt met suiker en azijn. Verder niets. Die combinatie proefde ik voor het eerst in Denemarken — heerlijk. Met frieten erbij of gratin ben ik compleet tevreden.

'De meeste vis smaakt mij gebakken op hoog vuur het best. Dunne vis — bijvoorbeeld tong-scharfilets — bak ik en leg ik direct op het bord. Niet bloemen die vis, simpelweg puur natuur. Dikke stukken kabeljauw of zeeduivel bak ik rondom, voor de kleur. Daarna zet ik ze in een oven op 65°C. De vis gaart langzaam door, maar wordt niet helemaal gaar. Op het moment dat een tafel klaar is met het voorgerecht, geef ik de vis nog een tik onder de salamander. Dat is keukentaal voor de vis onder een grill op de juiste temperatuur brengen. Voor de meeste vis, op paling na, is dat 50°C op de kernthermometer.

'Misschien klinkt het ouderwets, maar voor mij is lekker eten gewoon een royale portie vlees of vis met een goede saus. Daarbij aardappels, rijst of pasta, met groenten en een kleine salade. Allemaal apart in schaaltes geserveerd. Je krijgt het nergens meer, dus het zal wel uit de mode zijn. Bij ons eet je aan een kale, houten tafel, maar je krijgt wel een linnen servet. De meeste Friezen vinden dat luxe, wij vinden dat gewoon heel prettig.'

*Café restaurant de Hinde, Hindeloopen, dehinde.nl*

Alle recepten en foto's op de iPad-versie



## Wijnen / Hubrecht Duijker Mooie châteauwijnen uit Bordeaux gemaakt door de meester van merlot

'Ik ben geboren tussen de merlot', vertelt Jean-Louis Trocard, wijnbouwer in Bordeaux en voorzitter van de gezamenlijke producenten. Want zijn familie maakt al sinds 1620 wijn in de omgeving van Saint-Emilion en Pomerol, waar de merlot nu ruim een eeuw domineert. Deze blauwe druivensort is sowieso de nummer één in heel Bordeaux — en ontstond daar ook, net als cabernet sauvignon.

Beide rassen zijn trouwens verwant aan elkaar, zij het dat merlotdruiven gewoonlijk iets meer suiker bevatten (wat resulteert in fractioneel meer alcohol), een ander aroma geven (naast besfruit meestal een combinatie van zwarte vruchtjes en laurier) en vaak minstens een week vroeger rijp zijn. De naam merlot werd overigens afgeleid van 'merle' ofwel merel — want die vogel eet de merlotvruchtjes graag.

Trocard (1952) beschrijft merlot als 'een verleidelijke variëteit die constant surveillance behoeft'. Niet alleen moet zijn ren-

dement worden beperkt, maar de druif is bovendien gevoelig voor 'coulure', een ziekte waarbij de merlotplant kort na de bloei veel van zijn vruchtjes verliest. 'Vandaar dat ik met mijn zoon Benoît elk perceel nauwlettend volg en later in het seizoen ook bladeren verwijder, net als een teveel aan groene trossen. Terwijl we in de oogsttijd streven naar het subtiele evenwicht tussen een excellente rijpheid en een fris mondgevoel.'

Dankzij deze en andere details weet Trocard mooie merlotwijnen te creëren, met voorop de Château Trocard 'Monrepos'. Deze Bordeaux Supérieur komt van een vijf hectare tellende, klei- en kalkhoudende akker die pal op het zuiden ligt en uitsluitend met merlot werd beplant.

Na een vatrijping van twaalf maanden ontstond de 2008, tegelijk elegant en stevig, sappig en energiek, met fraaie roosteraroma's, zacht kruidige houttonen, fruit van zowel bessen als zwarte vruchten en dan ook nog het kenmerkende vleugje laurier. Zeer Bordeaux, zeer Merlot (€9,50).

Te koop bij [colaris.nl](http://colaris.nl)

[hubrechtduijker.com](http://hubrechtduijker.com)



Elk perceel met merlot krijgt aandacht en veel zorg

Alle wijnen op de iPad-versie

