

De keuken van Kranenburg

HERFST

*een culinaire biografie*



Robert Kranenburg

# De keuken van Kranenburg

**HERFST**

*een culinaire biografie*

teksten Pieter J. Bogaers



**CARRERA**  
*culinair*

‘Voor mijn vader en alle andere leermeesters, ook zij waar ik niet bij werkte,  
maar wel door geïnspireerd raakte.’

Robert Kranenburg

© 2012 Robert Kranenburg

© 2012 Uitgeverij Carrera, Amsterdam

Tekst & receptuur: Robert Kranenburg

Interviews & tekst: Pieter J. Bogaers

Illustraties: Hiyoko Imai

Omslagbeeld: Jos Lammers

Omslagontwerp: Riesenkind

Typografie: Perfect Service

ISBN 978 90 488 1601 9

NUR 440

[www.robertkranenburg.nl](http://www.robertkranenburg.nl)

[www.uitgeverijcarrera.nl](http://www.uitgeverijcarrera.nl)

Carrera is een imprint van Dutch Media Uitgevers bv.

Management Robert Kranenburg: Mike C.J. Dobbinga

# INHOUD

Inleiding: *Herfst: het mooiste gastronomische seizoen* 9

*Levensloop Robert Kranenburg* 17

*Mijn vader als eerste leermeester* 21

Het perfect gepocheerde ei 29

Herfstgroente (september-november) 31

Zonnevis in z'n geheel uit de oven 32

Venkelstokken 34

Vis & Seizoen (duurzame vangst) Herfst 36

Farce van zeetong 38

Gefrituurde heilbotfilets 40

Couscous met citroenmelisse 42

Mousseline van venkel 44

Venkelvinaigrette 45

Hongaarse biefstuk 48

Hongaarse saus 49

Over karwij, kummel, komijn, venkel en anijs 50

Coulis van rode paprika 52

Groene kruidenolie 54

*De ultieme biefstuk* 55

Biefstuk met sjalottensaus 56

Dichtschroeien is onzin, schroeien niet 57

Welk deel van het rund? 60

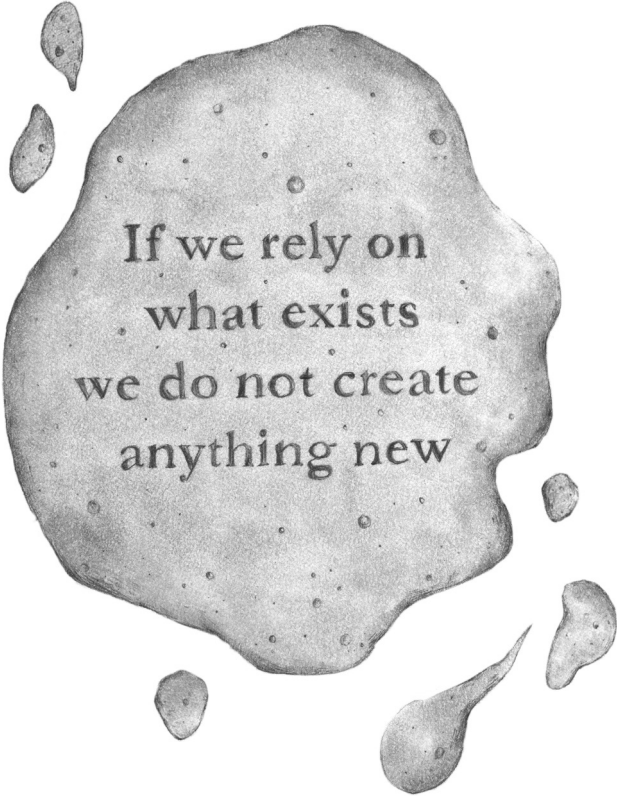
De gevolgen van oplopende temperaturen voor vlees 61

Kalkoenborst 62

Happy Thanksgiving Whitney Houston! 63

De gevolgen van oplopende temperaturen voor vis 65

Petite pêche 66



If we rely on  
what exists  
we do not create  
anything new

# Inleiding

## HERFST: HET MOOISTE GASTRONOMISCHE SEIZOEN

De herfst is misschien wel het mooiste gastronomische seizoen van het jaar. Niet alleen omdat er voor een kok veel eer te behalen valt aan het klaarmaken van wild, maar ook omdat er een groot aanbod is aan groenten, prachtige vis en natuurlijk aan paddenstoelen.

Voor mij is het begin van de herfst de afsluiting van een periode waarin mensen traditioneel weinig eten. Deels uit ijdelheid (wie wil er nou aankomen in de zomer?), maar deels ook omdat men, eenmaal genesteld op een zonnig terras, liever kiest voor lichte gerechten met daarbij relatief eenvoudige wijnen. De herfst symboliseert de opmaat naar de grotere – en dus voor een kok interessantere – menu's, met de betere, vollere wijnen.

De handicap van de zomer is natuurlijk ook dat de witte brigades met vakantie zijn, waardoor je altijd op een half been loopt. In die periode probeer je een zo zeker mogelijke kaart te hebben, waarbij je erop vertrouwt dat de achterblijvers zonder problemen op topniveau kunnen blijven presteren. De herfst zorgt ervoor dat het seizoensritme weer volop terugkeert.

Dat seizoen wordt medio augustus al een beetje ingeluid wanneer het wildseizoen (dat feitelijk niet echt bestaat omdat wild het hele jaar door is te krijgen) begint met de wilde eend. In september komt de rode patrijs. In oktober zijn er weer volop platte oesters te krijgen, ook vind je platvis van voortreffelijke kwaliteit, en halverwege die maand begint dan het grootwild.

Geroutineerde koks hebben in dit seizoen het gevoel dat ‘alles’ weer van start gaat.

De recepten in dit boek hebben betrekking op specifiek in dit seizoen verkrijgbare ingrediënten. Toch vind ik het nodig in deze inleiding een aantal zaken te herhalen die ook in de inleiding van het boek *Winter* staat. Het kan immers zo zijn dat dit je eerste Kranenborg-boek is, maar je zult merken dat regelmatig wordt verwezen naar de andere delen.

### Geen kookboek, maar een boek over koken

Om te beginnen: ook dit is geen kookboek, maar een boek over koken. De lezer leert mij steeds beter kennen: hoe ik denk en werk, wat ik moest doen om de top te bereiken, wat je moet doen om aan de top te blijven, en gaandeweg wordt mijn manier van koken en denken over koken helder.

Een recept vormt daarbij een start: het voordoen op papier. Maar – zo zegt de chef – geen recept is heilig. Je moet op basis van een recept andere, eigen gerechten gaan koken. En fouten maken, is dat erg? Welnee! Je moet juist fouten maken om tot een beter begrip van garingsprocessen te komen en misschien wel om zo – het zal niet de eerste keer zijn – nieuwe eigen gerechten te creëren die heel verrassend kunnen zijn.

Recepten geven vaak een algemene werkwijze aan. Wanneer je dus kijkt naar de receptuur voor zeg een bouillon, dan kun je die manier van werken ook op andere ingrediënten toepassen. Als dat niet zo is, dan wordt dat vermeld.

### Veel verhalen

Ook dit herfstboek is geen receptenboek. Het is veel eerder mijn culinaire biografie. Een boek over koken dus, en niet zozeer een uitgesproken kookboek. Op de volgende pagina's deel ik mijn gastronomische verhalen en



ervaringen die concreet begonnen aan het begin van de jaren zestig, toen ik structureel meehielp in het restaurant van mijn vader in Apeldoorn, Het Posthuis. Dit boek, het tweede deel in een reeks van vier, schetst tal van situaties bij verschillende adressen waar ik werkte. In het boek *Zomer* komt ook aan bod waarom ik ergens wegging en leg ik uit wat daaraan ten grondslag lag. Dat waren vaak leerzame momenten, waar ik in de meeste gevallen in dankbaarheid naar kan omkijken.

Mijn lezers zijn hoop ik de betere amateurs en de jonge professionals. Zeg maar het soort mensen dat deelneemt aan het televisieprogramma *Topchef* dat ik sinds 2010 samen met Julius Jaspers presenteer. Ook aan de achtergronden van dat programma wordt meer aandacht besteed in het boek *Lente*. In *Herfst* krijg je wel een kijkje achter de schermen van *De Wereld Draait Door* waar ik regelmatig een bijzonder gerecht heb mogen presenteren, samen met een oud-leerling of bijvoorbeeld een collega.

Bij voorkeur kent de lezer de keuken al. Het mogen kookenthousiastelingen zijn die maar vier specialiteiten hebben en die 'de rest' willen bijleren. Maar het mag ook iemand zijn die al een behoorlijk repertoire heeft van een twintigtal gerechten; iemand die het dus gewend is om dagelijks in de keuken te staan, maar honger heeft naar meer kennis. Mensen zonder enige kookervaring zullen mijn boeken misschien niet handig vinden omdat ik uitga van een zekere vakmatige voorkennis, maar anderzijds inspireert het wellicht om aan de slag te gaan in de keuken. Bepaald jargon zal op zeker moment geen geheimen meer voor je hebben. Als ik het voor de tweede keer over 'maceren' ga hebben, heb jij dat woord al in de begrippenlijst opgezocht en weet je precies wat ik bedoel. En aan 'gebrekkige voorkennis' kun je natuurlijk wat doen: veel lezen, veel doen, je gevoel volgen en vooral je zintuigen de kost geven rond allerlei producten die te koop worden aangeboden. Probeer daarbij overigens trouw aan de seizoenen te blijven en laat je niet misleiden door wat er in supermarkten allemaal ligt, dankzij de globalisering.

## Vis & Seizoen (duurzame vangst) Herfst

Vissoort	September	Oktober	November
aliekruik	ja	ja	ja
clam	ja	ja	ja
creuse	ja	ja	ja
dorade royale (bio)	ja	ja	ja
griet	ja	ja	ja
harder	ja	ja	ja
haring	ja	ja	ja
heek (Europese)	ja	ja	ja
heilbot (kweek)	ja	ja	ja
Kaapse heek	ja	ja	ja
kabeljauw	ja	ja	ja
kokkel	ja	ja	ja
kreeft (Europese)	ja	ja	nee
makreel	ja	ja	ja
mossel (gewone)	ja	ja	ja
noordzeekrab	ja	nee	nee
oester, platte (Europese)	nee	ja	ja
pacifische heilbot	ja	ja	ja
palourde	ja	ja	ja
petoncle	ja	ja	ja
pijlinktvis	ja	ja	nee
riddervis / zeeforel	ja	ja	ja

Vissoort	September	Oktober	November
rode mul	ja	ja	ja
rode poon	ja	ja	ja
Saint-Pierre (zonnevis)	ja	ja	ja
sardien	ja	ja	ja
scheermes	ja	ja	ja
schelvis	ja	ja	ja
schol	ja	ja	ja
schotse zalm (Loch Duart)	ja	ja	ja
sint-jakobsmosselen	ja	ja	ja
skipjack	ja	ja	ja
snoekbaars	ja	ja	ja
tarbot (kweek)	ja	ja	ja
tong	ja	ja	ja
tonijn, witte	ja	ja	ja
toothfish	ja	ja	ja
venusschelp	nee	ja	ja
vongole veraci	ja	ja	ja
wulk	ja	ja	nee
zalm (sockeye)	ja	ja	ja
zalmforel	ja	ja	ja
zeebaars (bio)	ja	ja	ja
zeebaars (wild)	ja	ja	ja
zonnevis (Saint-Pierre)	ja	ja	ja
zwarte koolvis	ja	ja	nee

## Farce van zeetong

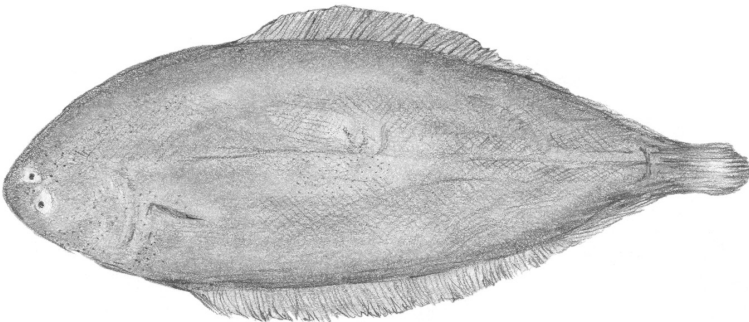
### Farce de filet de sole

(voor 2 personen)

Hier nog een recept dat bij RTL's *Topchef* een opdracht was voor de kandidaten. Hier maak je peperdure tong bereikbaar mee. Neem een mooie tong van 800-900 gram (dit is meestal een voordeligere keuze want de meest gevraagde en tevens duurste tong weegt 500 gram ). Zo kun je met 4 filets uit die tong van 800 gram een prachtig gerecht maken voor twee personen.

Op tv hebben we mooie dikke tongfilets gevuld met de farce gemaakt van de dunne filets, ze verpakt in plasticfolie en ze zo in stoom gegaard. Je kunt ook de filet met farce bestrijken en oprollen. Maar je kunt de farce op allerlei manieren toepassen. Je maakt zo een wat grotere tong op een voordelige manier.

De filetjes kun je bijvoorbeeld serveren met wat 'petit pêche' (zie pagina 66), maar de farce biedt alle mogelijkheden om er allerlei groenten, kruiden of andere zeevruchten aan toe te voegen. Vergeet niet de graat te gebruiken voor een heerlijke saus!



**Ingrediënten:**

- 250 gr tongfilets
- 35 gr eiwit
- 300 gr room
- 5 gr zout
- cayennepeper (mespuntje)
- 50 gr boter

**Bereiding:**

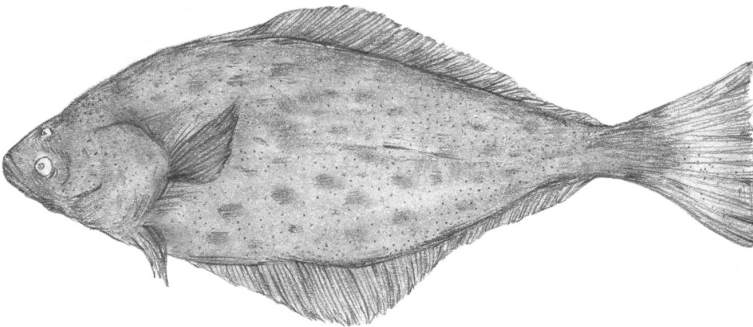
1. Het mes van de cutter in de vriezer koud maken.
2. Snijd de dunne tongfilets (maar houd er twee apart) klein en vul hiermee de keukenmachine. Draai fijn en voeg zout en cayennepeper toe. Tijdens het draaien vormt zich een stevige bal na circa 30 seconden. Denk erom: niet warmdraaien!
3. Voeg eiwit toe en pulseer de keukenmachine tot alles goed is gemengd.
4. Opdraaien met room (beetje bij beetje) en daarna met de boter tot het goed is gemengd.
5. Door een tamis wrijven, eventueel andere ingrediënten nu toevoegen. Dit koudleggen in de ijskast.
6. Leg de graatzijde van twee filets op plastic folie. Verdeel op de huidzijde een baan met farce en rol de filets op om de vorm te behouden.
7. De filets in het plasticfolie gaarstomen.

## Gefrituurde heilbotfilets

### *Filets de flétan fritot*

Heilbot is een prachtige vis. Dit recept heb ik heel vaak gemaakt, ook buiten de restaurants. Deze manier van bereiden levert een stevige vis op, met een lekker buitenlaagje. Het heeft overigens best nog wat moeite gekost om dit recept goed te krijgen. Aanvankelijk wilde het niet zo lukken, want we wilden er geen dikke broodlaag omheen die de verfijnde smaak van de heilbot zou overvleugelen. In Le Cirque zijn we ermee doorgeslagen omdat we de ruimte hadden ermee te kunnen experimenteren. Dat experimenteren is trouwens o zo belangrijk! Geen wonder dat sommige chefs, die zich dat kunnen veroorloven, hun restaurant daartoe een paar maanden per jaar sluiten. Des te spectaculairder kun je bij heropening van start.

In dit recept hebben we een methode gevonden die de vis als het ware pocheert in hete olie. Alleen zul je heel even een hoge temperatuur moeten vinden om hem snel dicht te schroeien en dan kan hij vervolgens op een lagere temperatuur doorgaren.



**Ingrediënten:**

filets uit een heilbot van 5 à 6 kg (de filets moeten een dikte hebben van minstens 5 cm en ongeveer 80 gr per stuk wegen)

- 1 deel gemodificeerd maïszetmeel
- 1 deel tarwebloem
- 3 eiwitten
- 1 ei
- druivenpitolie
- zonnebloemolie

**Bereiding:**

1. Meng het maïszetmeel met de bloem, zeef het en bestrooi de filets met het mengsel. Klop het overtollige er goed af.
2. Haal de vis door de losgeklopte eiwitten en het losgeklopte ei. Laat minimaal 20 minuten in de ijskast op een rooster indrogen.
3. De ijsskoude filets kort frituren op 200 °C in druivenpitolie tot deze goudbruin zijn.
4. Direct overscheppen in een badje van zonnebloemolie van 45 °C. De gefrituurde heilbot moet onder staan. Houd 4-5 cm rond de filets vrij. Circa 15 minuten door laten garen, maar in feite koel je de vis terug.
5. Voor het serveren 30 seconden onder de salamander (grill) weer opwarmen.

## Couscous met citroenmelisse

### *Couscous à la mélisse citronnelle*

(voor 4 personen, bereidingstijd ongeveer 1 uur)

Couscous, een soort griesmeel, is de dankbare drager voor allerlei smaken, want er kan van alles doorheen. Het heeft een lekker mondgevoel en je kunt het mengen met groenten, gevogelte, vis en vlees. Omdat we kleinere porties eten dan vroeger, mogen de smaken intenser zijn. Dit gerecht is heel verfijnd en erg lekker. Mooi om dit bijvoorbeeld te serveren bij de wilde eend (zie pagina 139).

Couscous wordt gemaakt van meel van harde tarwe (griesmeel) waarop zout water gesprenkeld wordt. Daarna wordt het traditioneel handmatig gemengd tot kleine stukjes deeg van uiteindelijk 1 tot 2 mm.

#### **Ingrediënten:**

- 500 gr couscous
- 5 cl zelfgemaakte olie van citroenmelisse naar het recept voor groene kruidenolie (zie pagina 54)
- 75 cl groentebouillon
- 50 gr boter
- blaadjes citroenmelisse

#### **Bereiding:**

1. Couscous in een schaal doen en zouten, dan de olie erbij en begieten met een beetje groentebouillon. Goed mengen.
2. Couscous tussen de handen wrijven om het goed los te maken. Herhaal dit een keer en laat het nog eens 5 minuten wellen.
3. De overgebleven bouillon in een (stoom)pannetje doen met in een vergiet de couscous erboven. Vanaf het moment dat de bouillon kookt, 20 minuten garen.



4. Uit de stoompan in een schaal doen en weer tussen de handen loswrijven. Wrijf je handen in met een beetje olie.
5. Stap 3 en 4 herhalen tot de couscous gaar is en iets bouillon toevoegen wanneer het te droog wordt.
6. Als de couscous naar wens is, deze in een schaal doen. Snijd de boter in kleine stukjes en wrijf alles weer los tussen de handen, met de boter.
7. Citroenmelisse ragfijn à la minute snijden, mengen met de couscous en serveren.

## Mousseline van venkel

### *Mousseline de fenouil*

Deze mousseline is heel functioneel en werd ontwikkeld in de Vossius-tijd. Het kan bij vlees, vis, groente ... bij alles dus! Venkel is misschien wel de mooiste herfstgroente, naar verluidt erg gezond en een echte allemansvriend.

#### **Ingrediënten:**

- 4 venkels
- 2 sjalotjes
- 1 el venkelzaad
- 4 zestes van citroen
- 1 el mascarpone
- 1 el crème fraîche
- 30 gr boter

#### **Bereiding:**

1. Snijd venkel en sjalot fijn op de mandoline en stoof de groente volledig gaar in de boter met het venkelzaad – zonder te kleuren – onder een cartouche. Op het laatst de zestes meegaren.
2. De massa pureren in de keukenmachine of blender. De mascarpone en crème fraîche als laatste meedraaien.
3. Op smaak brengen met peper en zout.

## Venkelvinaigrette

### Vinaigrette au fenouil

Een vinaigrette die zeer goed past bij vis, maar zeker ook bij gevogelte. En tja ... óók bij gestoofde groente. Bovendien heeft deze vinaigrette de kwaliteiten van een passe-partout. Ik ben er ooit mee begonnen in het Amstel en was toen m'n tijd ver vooruit. Later heb ik dit recept ook nog gebruikt bij Vossius en bij Le Cirque.

#### Ingrediënten:

- 25 cl venkelsap van verse venkel
- 20 cl olijfolie
- sap van een citroen
- 20 cl zonnebloemolie
- 2 stuks steranijs
- zout
- peper



#### Bereiding:

1. De venkel in stukken door de sappenpers, samen met het sap van 1 citroen en de steranijs (die als het goed is ook wordt vermalen).
2. Zorgvuldig alle jus in een pan opvangen en op laag vuur verwarmen.
3. Beide oliën (zonnebloem en olijf) met de staafmixer al draaiende toevoegen.
4. Op smaak brengen met peper en zout, maar niet meer opwarmen. Deze vinaigrette mag nooit boven kamertemperatuur uitkomen.

## Kattenkwaad op de kroondomeinen

Terugdenkend aan Het Loo komt ook het kattenkwaad weer boven dat ik samen met Hans van Eenennaam, later hofmeester van de koningin, uithaalde op de kroondomeinen. Zo waren er appelboomgaarden waar soms werd gekapt en dan legden ze die stammen in een zogenaamde kolk, zeg maar een vennetje. Een jaar later ofzo werd dat hout dan gedroogd. Met Hans ging ik daar proberen overheen te lopen, maar ... hij viel. En wie kreeg daarvan de schuld? Precies, ik natuurlijk. Ergens appels jatten? Hans trok me mee en dan moesten we op tijd over het hek zien te komen voor de dienstdoende parkwachter je bij je kladden had. Maar ik kreeg later de schuld als we wel waren gezien.

Het was een heerlijke tijd, waarbij we altijd alleen maar buiten waren. Binnen had je niks te zoeken. Er was nog geen tv, geen computer en dus was je alleen maar buiten.

## De bewoonster van paleis Het Loo

Op gezette tijden gingen we als kinderen kijken naar de beroemdste bewoner van Het Loo, prinses Wilhelmina. Die zat dan vaak in de tuin, eenzaam, maar niet alleen, in het zonnetje in een luie stoel met een stuk of tien, twaalf langharige – ik meen – keeshondjes; in elk geval een heel speciaal ras. Wanneer er dan speelse pups waren, probeerden we die door het hek te lokken. De marechaussee liep daar natuurlijk in vol ornaat de wacht, dus dat lukte niet zo snel.

Het gebied rond het paleis ligt vol paden waar het toen barstte van de cantharellen. Die kon je bijna met een zeis oogsten. Alleen kwam je het park niet in, maar we bekeken het natuurlijk wel op afstand. Je zag hoe de bejaarde prinses en haar hofhouding dan in de weer waren om met koetsjes en paarden het park in te gaan. Wij als kwajongens gingen natuurlijk wel die plekken opzoeken waar je niet mocht komen, dat was immers spannend. Wij kropen over een hek ergens achterin het terrein en gingen die

tuinen in. Daar barstte het van het wild. Er waren waterpartijen en fontein-  
nen met zulke joekels van karpers – en die geen angst voor mensen hadden.  
Met een zelfgemaakt haakje en wat brood zou je die zo het water uit hebben  
gekregen.

### Vogels als alarmsysteem

Je leerde toen ook dat jachtopzieners en marechaussee heel goed aan de vo-  
gels konden zien of er vreemden in het bos rondliepen. Dus ja ... we werden  
nogal eens opgepakt. Dat was schering en inslag. Dan zat je daar op het  
bureau en dan deden die mensen erg gewichtig en streng om ons een beetje  
bang te maken. Dat was wel vervelend voor mijn ouders. Dit gebeurde na-  
tuurlijk altijd op het moment dat ze het druk hadden. Dan ging de telefoon  
en dan was er een wachtmeester die vertelde dat ze hun zoon konden opha-  
len. Dan kreeg ik ongenadig op m'n lazer want daar hadden ze natuurlijk  
helemaal geen tijd voor.

Het was niet alleen spannend, wonen naast een koninklijk paleis, maar  
het was er ook prachtig. Omdat je altijd te voet was, werd je niet zo gauw  
ontdekt. Na verloop van tijd wist je ook waar de wilde zwijnen, de konij-  
nen, de reeën en de dassen zaten. Superspannend. Het was daar een reser-  
vaat zonder natuurlijke vijanden. In de bronstijd zaten we in bomen, 's  
morgens om vijf, zes uur, bij het ochtendgloren. Dan keken we naar bur-  
lende herten. Heel merkwaardig, maar die mannetjes gaan dan zitten, als  
een mens, om zichzelf onder te pissen om een zo sterk mogelijke mannelij-  
ke geur te hebben en daardoor zo aantrekkelijk mogelijk te zijn. Dan gaan  
ze weer staan om vervolgens dat oergeluid te produceren. Zoiets heeft iets  
beangstigends, maar ook iets heel moois. Later heb ik dat tafereel ook vaak  
met Theus de Kok van De Echoput geobserveerd.

Wilhelmina overleed in 1962 en werd in het wit begraven. Ik herinner me  
nog goed dat we in de rij stonden om afscheid te nemen.

## En zo kwam Hongaarse biefstuk op de kaart

In 1956 vond de Hongaarse Opstand plaats die na dertien dagen nogal hardhandig werd onderdrukt door de Russen. Duizenden mensen moesten hun hang naar vrijheid met de dood bekopen. Zo'n 150.000 mensen vluchtten in de daaropvolgende jaren naar het Westen (Hongarije werd pas in 1989 een democratie) en een aantal van hen strandde in de buurt van Apeldoorn. Aan de overkant van paleis Het Loo hadden een stuk of twintig politieke vluchtelingen een huis gekregen van de gemeente Apeldoorn.

Een aantal van deze Hongaarse studenten kwam bij ons in Het Posthuis over de vloer en zij vroegen aan mijn vader of hij niet een zaaltje voor hen had. Omdat het wel klikte tussen die jongens en mijn vader zei hij: als er niets te doen is, dan mag je van mijn zaaltje gebruikmaken. En zo kwam het dat een stel van die jongens kwam vergaderen; en zij die in koken waren geïnteresseerd keken regelmatig met mijn vader mee in de keuken terwijl hij bezig was. Op enig moment hebben zij voorgedaan hoe zij vlees op Hongaarse wijze bereiden, met paprika en uien. Mijn vader is daar op gaan doorborduren en heeft toen de Hongaarse biefstuk gemaakt, een tournedos eigenlijk met een Hongaarse saus. En dat is een hit geworden! Op zeker moment heeft hij hiervoor ook een speciale specerijenmelange laten maken door Nico Weijnsfeld, de man die eerder chef bij De Witte was (zie pagina 114, *Winter*).

Het grappige was, dat toen ik voor het eerst met m'n kop op tv kwam, ik onmiddellijk een mailtje van iemand uit het publiek kreeg met de vraag: ik kom uit Apeldoorn en kwam vroeger regelmatig bij jullie ... heb je dat recept van die Hongaarse biefstuk nog?

En ook mijn moeder overkwam het dat zij op enig moment in een ziekenhuis moest zijn bij een specialist die haar met uitgestoken hand tegemoet trad en zei: 'Nee maar, mevrouw Kranenburg ... weet u nog van twintig jaar geleden?' Dat bleek een van de Hongaarse studenten te zijn die toen medicijnen studeerde.