



Herderham in de keuken van Pim de Bruyn

Pim de Bruyn is Ami Saisonnier van het eerste uur. Vijftien jaar geleden al trad hij toe, op dat moment nog als chef van de Nijmeegse Belvédère. Vervolgens begon hij en zijn Marjon een eigen restaurant in het Belgische

Neerpelt, maar dat avontuur mislukte. Het paar had te weinig spek op de botten om de lange weg naar volgende bekendheid te overbruggen. Vervolgens werd Pim de chef van Kas-teel Elsloo, maar dat bleek slechts een

tussenstap. Sinds oktober heeft het stel weer een eigen restaurant, mooi gelegen in de oude binnenstad van Venlo. Sindsdien is nagenoeg elke van de 48 stoelen bezet. Het geheim? Top-gastronomie leveren tegen een lage prijs. Pim en Marjon werken liever dag en nacht dan een mannetje extra aan te nemen. Ze werken zonder concessies, als we binnenkomen is de chef bezig met het kneden van zijn brood-deeg. Ons bezoek van vandaag heeft twee redenen. Ten eerste mag het gevelschild van Les Amis Saisonnier weer worden bovengedaald en dat ziet Pim als een belangrijke mijlpaal. Maar vooral ook komen we kijken wat hij met Herderham doet.

Pim haalt zijn grondstoffen niet van ver weg als zijn eigen geboorteregio iets moois te bieden heeft. "De schapen grazen hier in de buurt. Soms zien we een kudde zelfs ons huis passeren, op weg naar een nieuwe graasplek. Voor mij moest en zou er daarom Herderham in huis komen, hoewel ik

moet bekennen dat ik vooraf een beetje twijfelde. Schapenvlees is ranzig en bitter van smaak, ik verwachtte dat bij Herderham ook een beetje." Maar niets van dat alles: "De smaak doet mij vooral aan lamsvlees denken. Het heeft niet de sterke smaak die ik verwachtte." De droge ham, die een mooie adering heeft, moet je volgens Pim helemaal in zijn waarde laten en zo naturel mogelijk gebruiken. "Het is niet een product waar ik bijvoorbeeld een mousse van zou draaien, dat zou jammer zijn." Maar er zijn legio mogelijkheden die de chef al heeft uitgeprobeerd. "Het mooiste is om de ham in de zaal van het been te snijden. Flinterdun als tapas of als knabbelgerechtje tussendoor. Dat is een feest." De verhouding prijs-kwaliteit vindt hij daarvoor top. "Kwalitatief kan je de Herderham zonder meer vergelijken met een mooie Spaanse ham. Alleen het prijskaartje is gelukkig helemaal anders."

Restaurant Enfin
Parade 19, Venlo
tel. 0031 77 354 1201
www.restaurant-enfin.nl

Vleesrokerij Ad Reinders
Jericholaan 22, Eindhoven
tel. 0031 653 69 16 56
www.vleesrokerij.nl
info@vleesrokerij.nl

www.herderham.com
info@herderham.com

Herderham met schapenmelk, witloof en basilicum

Voor 4 personen: 1 l schapenyoghurt, verse basilicum, 4 stronkjes witloof, lamsuillon, sojalecithine, 12 plakjes Herderham, verse kruiden en bloemetjes.

Voor de cannelloni: 200 g witte chocolade, 200 g geitenmelk, 4 g agar-agar.

Voor de espuma van schapenmelk: 5 dl schapenmelk, 10 g verse basilicum, 10 g olijfolie.

Voor de schuimpjes van basilicum:

4 eiwitten, 60 g suikersiroop 1:1

(geïnfuseerd met basilicum).

Voor het ijs van witloof: 2 stronkjes witloof, 1 dl Noilly Prat, 5 dl slagroom, 8 eidooiers, 150 g suiker.

Laat de schapenyoghurt een nacht uithangen in een kaasdoek en klop de volgende dag los met zout, peper en fijn-gesneden basilicum. Houd apart in een spuitzakje. Kook voor de cannelloni de melk met de agar-agar 2 minuten door, giet op de gesmolten chocolade, meng

goed door en giet dun uit. Laat opstijven en snijd in banen van 35x50 mm. Draai voor de espuma de melk met de basilicum en de olijfolie glad in de blender, giet in een siphon en draai er 2 patronen op. Klop voor de schuimpjes het eiwit op en voeg druppelsgewijs de hete siroop toe. Klop volledig koud, spuit er dopjes van op een siliconen matje en laat drogen in de stille oven van 60°C. Gaar voor het ijs het witloof in de Noilly Prat, draai glad en meng met de anglaise die van de overige ingrediënten is bereid. Laat volledig afkoelen en turbineer à la minute tot ijs. Droog 4 plakjes Herderham in de oven van 120°C en hak tot een grof poeder. Rol 4 plakjes op met de cannelloni van witte chocolade en gebruik de rest van de Herderham om het bord mee te garneren. Stoof de stronkjes witloof in boter, vul de pan tot halverwege met de lamsbouillon en dek af met vetvrij papier. Laat 45 minuten zachtjes garen in de oven van 150°C en zet onder lichte druk weg. Monteer wat van het kookvocht schuimend op met behulp van sojalecithine. Bouw het gerecht strak op met de verschillende onderdelen aan de hand van de foto en gaarneer met de kruiden en bloemetjes.

AD REINDERS
vleesrokerij & zouterij

Herderham

