

KEUKENGEHEIMEN

Vraag een Italiaanse chef-kok naar zijn lievelingsgerecht en hij droomt weg naar de keukentafel thuis. Omdat zijn wieg in diezelfde keuken stond. Omdat mama er de sterren van de hemel kookte. Of omdat hij soms simpelweg heimwee heeft.

Tekst **Michiel Bussink** Productie **Marian Flint** Fotografie **Willem Groeneveld**
Foodstyling **Jankees Roggeveen**



Federico Mocci

Federico's restaurant Porto Cervo is vernoemd naar de mondaine badplaats op Sardinië, waar zijn vader een restaurant runde. Zijn koksopleiding genoot Mocci in Italië, om zijn daar opgedane kennis en ervaring vanaf 1999 in te zetten in het Sardijnse restaurant van een compagnon in Amsterdam. Nog mooier was het om een eigen restaurant te beginnen. Dat deed hij in 2007 in Almere. Mocci vindt het leuk om steeds nieuwe gerechten te ontwikkelen en doet geregeld mee aan allerlei kookwedstrijden om zijn vindingen te delen met anderen. Zijn liefde voor vis en kreeft heeft Mocci overgehouden aan jeugd op Sardinië, maar zijn keuken is Italiaans in de meest brede zin: 'Ik kook uit de verschillende regio's van Italië.' Bovendien: vis nam lange tijd helemaal geen prominente plaats in in het dagelijks eetpatroon van de Sardijnen, wat natuurlijk best vreemd is voor een eiland met 1340 kilometer kust. Oorzaak daarvan waren de vele veroveraars die in de loop der eeuwen het eiland aanvielen, waardoor de Sardijnen een veilig heenkomen zochten in de onherbergzame binnenlanden.

Vis werd vervuld voor geroosterd vlees van geit, schaap, varken en wild en gevogelte. Land en de zee komen mooi samen in dit recept van Federico voor duif in zoutkorst.

ANJOUDEUW IN ZOUTKORST 10 personen

- 5 anjouduiven van 550 g
- 3 kg grof zeezout
- 1 blik ganzenvet (500 ml)
- 4 el bloem
- 6 el paneermeel
- olie om te frituren
- ras el hanout (Marokkaans specerijenmengsel)
- 2 eiwitten voor het paneren
- 4 eiwitten voor door het zout
- 150 g tijm
- roomboter en olijfolie, om te bakken

Aspergepuree

- 200 g asperges, geschild, in stukjes
- 100 g aardappel, geschild, in stukjes
- roomboter

Polenta

- 175 g polenta
- 10 g rozemarijn
- 350 ml melk
- 350 ml room
- zout en peper naar smaak
- parmezaanse kaas, naar smaak
- roomboter, om te bakken

Extra nodig

- ronde steker

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de pootjes van de duiven los en maak ze schoon. Konfijt ze op lage

temperatuur in ganzenvet gedurende 3 uur. Laat ze afkoelen en paneer ze met bloem, eiwit en paneermeel. Frituur de pootjes op 180 °C in de olie.

2 Bak de duiven rondom in een mengsel van roomboter en olijfolie. Klop het eiwit los met het zout en de ras el hanout en verdeel dit over 2 borden. Verpak de duiven in dit mengsel en bak ze 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze daarna 45 minuten - uit de oven vandaan - in de zoutkorst rusten.

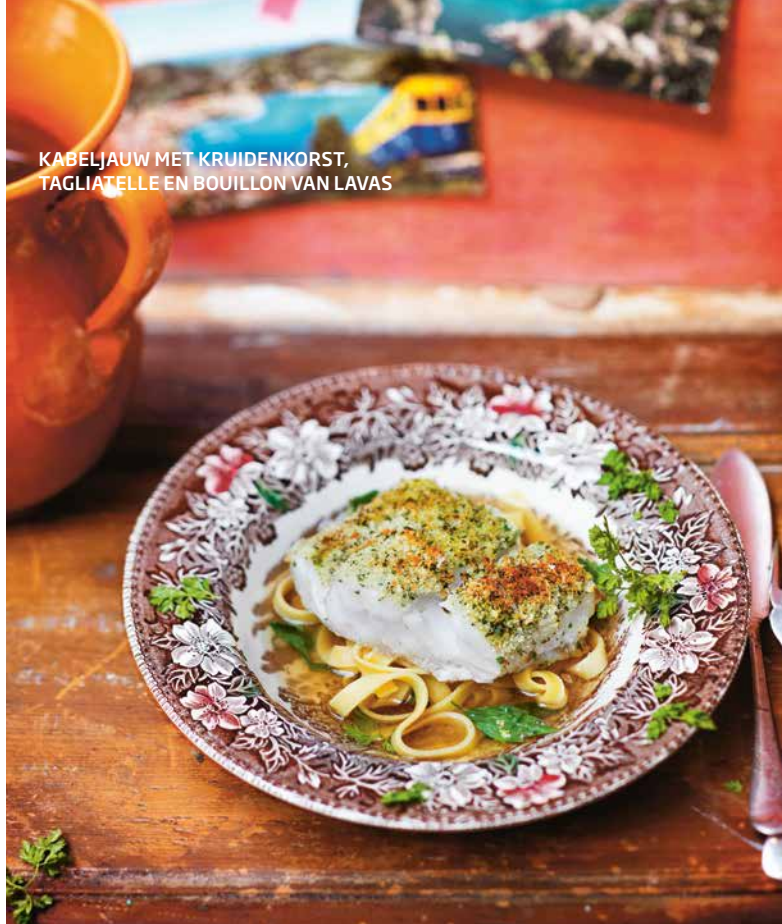
3 Kook de asperges en aardappel op middelhoog vuur gaar. Giet af en bewaar wat van het kookvocht. Pureer met 2 el roomboter en voeg eventueel wat kookvocht toe. Breng op smaak met peper en zout.

4 Meng de polenta met de rozemarijn en kook volgens de aanwijzing op de verpakking in de melk met room. Breng op smaak met zout en peper en parmezaanse kaas. Stort de polenta in een lage ondiepe ovenschaal en laat vervolgens afkoelen en ongeveer 20 minuten opstijven in de koelkast.

5 Steek de afgekoelde polenta uit met een ronde steker. Bak de polentarondjes aan beide zijden goudbruin in wat roomboter. Breek de zoutkorst open en snijd de duiven uit. Maak nu op elk bord een stapeltje van polenta, stukjes duif, aspergepuree en bovenop het gefrituurde pootje.

Porto Cervo , Grote Markt 3, Almere Centrum, (036) 5300723. Open: ma t/m zo vanaf 12 uur.

KABELJAUW MET KRUIDENKORST,
TAGLIATELLE EN BOUILLON VAN LAVAS



Steven van der Linde

Decennialang is de familie Zilli in Arnhem een begrip; vanwege hun ijssalon en - later - hun restaurant. Inmiddels is de zaak in handen van de derde generatie Zilli: Italo's zoon David. Samen met chef-kok Steven van der Linde bepaalt hij de signatuur van het restaurant. Inspiratie voor gerechten wordt opgedaan tijdens proeverijen, in de Italiaanse kookbijbel De Zilveren Lepel én in Italië zelf. 'Onze keuken is klassiek Italiaans met een twist,' vertelt Steven. De kabeljauw met kruidenkorst vindt hij een mooi voorbeeld daarvan. 'Een licht gerecht, met een pure smaak.'

KABELJAUW MET KRUIDENKORST, TAGLIATELLE EN BOUILLON VAN LAVAS

4 personen

- 1 zijde kabeljauw, voor 4 porties
- 600 g kabeljauwafsnijdsel (graten,

- buikzijde, staart - vraag je visboer)
- bladpeterselie, naar smaak
- kervel, naar smaak
- 2 blaadjes salie
- 50 g Japans broodkruim (panko)
- 75 g prei, de witte delen, in ringen
- 40 g witte ui
- ½ citroen
- 1 blaadje laurier
- 100 ml droge witte wijn
- 50 ml olijfolie
- 10 witte peperkorrels
- 4 jeneverbessen
- 1 stuk foelie
- 10 g verse lavas
- 600 g tagliatelle

1 Meng voor de kruidenkorst de peterselie, kervel en salie samen met de panko in een keukenmachine. Voeg zout toe en draai fijn. Niet te lang, anders wordt het kruim plakkerig.

2 Snijd de loin (het dikke deel van de filet) af en verdeel deze in 4 stukken van ca 180 g. Snijd de overige kabeljauw met graat en al in stukjes en spoel af (dit gaat later bij de bouillon).

3 Doe wat olie in een diepe pan en fruit de prei, ui, citroen en laurier op laag vuur aan. Voeg de afsnijdsels toe en

verhit deze kort mee. Blus af met witte wijn en laat inkoken. Voeg 1,5 L water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en schuim af. Voeg de specerijen toe en laat 20 min. trekken.

4 Zout de vis en paneer de bovenkant in de kruidenkorst. Leg op bakpapier ca. 8 min. in een oven van 180 °C.

5 Passeer de bouillon door een doek en zet terug op het vuur om op smaak te brengen.

6 Kook de pasta beetgaar in ruim water met zout. Schep in diepe borden, giet er een laag bouillon over, voeg lavas en olijfolie toe en schep de vis er op. De vis moet de bouillon niet raken. Serveer direct.

Zilli, Mariënburgstraat 1, Arnhem,
t (026) 4420288. Open: ma t/m za
vanaf 11.30 uur



Ricardo Torella

Zijn wieg stond letterlijk in de keuken van Il Campanile, in het centrum van de Twentse plaats Markelo. Ricardo Torella's ouders begonnen daar 28 jaar geleden een restaurant, aanvankelijk bij wijze van hobby. 'Ik ben dus opgegroeid met lekker eten'. Vader Gaetano groeide op vlakbij Napels, wat zijn voorkeur voor de natte keuken verklaart. Hij werkte op boten, kookte voor de marine en dus is het logisch dat er in Il Campanile veel vis, schaal- en schelpdieren op de kaart staan. Ook de Zuid-Italiaanse 'cucina povera' drukt zijn stempel op het eten: 'Het betekent dat je nooit iets weggooit. Je gaat uit van goede producten, waar je ook alles van gebruikt.' Elk jaar logeert Ricardo met zijn ouders bij zijn tante in Napels. 'Dan word je 's morgens wakker met de geur van knoflook en olijfolie. Het eten is daar geen moeten, maar gewoon onderdeel van de dag.'

Il Campanile, T. van Amerongestraat 9, Markelo, (0547) 36 32 97. Open: wo t/m za vanaf 17 uur; zo vanaf 16 uur. Kijk voor het recept van Ricardo's pasta e fagioli op jamiemagazine.nl

DUCK RILLETTE



PASTA E FAGIOLI MET
VERSE MOSSELEN

Met dank aan: Glazen van & Klevering



FLAN DI PARMIGIANO



Giovanni Gabana

Twee jaar geleden kwam Giovanni Gabana rechtstreeks vanuit Italië naar Best. Opgegroeid aan het Noord-Italiaanse Gardameer, waar ook zijn horeca-opleiding genoot, kookte hij bij verschillende sterrenrestaurants, onder andere in Sienna. Via een goede vriend kwam hij in contact met de voormalige chef van Ortica, die hem vroeg naar Brabant te komen. Zijn plan is om te blijven, al was het maar omdat de mogelijkheden in Italië vanwege de economische crisis beperkt zijn. Hier wil hij niet zo maar wat koken, 'niet voor de gemiddelde smaak', maar met kwaliteit en karakter. Hammen, salami's, olijven, olijfolie, pasta's en risotto haalt hij rechtstreeks bij leveranciers uit Italië. Zijn groenten uiteraard niet, al moet hij bekennen dat hij dat wel het liefst zou willen: 'Vanwege de zon hebben de groenten in Italië vaak toch meer smaak.' Hoewel de

meeste Nederlanders bij 'Gardameer' vooral aan vakantie aan het water denken, heeft Gabana's geboortestreek zeker ook zijn culinaire specialiteiten: 'Bouillons, ravioli, parelhoen en wild. Ik hou erg van wild, maar toch wel het meest van risotto.' Zijn favoriet is die met kaas en radijs. Gabana's flan met sla en peertjes is eveneens een gerecht uit Lombardije: 'Daar combineren we parmezaanse kaas of grana padano vaak met fruit of honing'.

FLAN DI PARMIGIANO

4 personen

- 250 ml room
- 160 g parmezaanse kaas
- 2 eieren
- 2 sappige, rijpe peren
- gemengde groene salade

Extra nodig

- rvs cocottes of soufflébakjes
- gesmolten roomboter om de bakjes in te vetten

1 Verwarm de oven voor op 165 °C. Doe room en peper naar smaak in een

steelpan en breng dit aan de kook.

2 Klop de eieren los met de parmezaan. Haal de room als deze kookt van het vuur en meng deze met het parmezaan-eimengsel.

4 Bestrijk de cocottes aan de binnenkant met boter en vul ze met het flammengsel. Zet ze in een ovenschaal/braadslede met koud water (het water moet halverwege de vormpjes komen) en zet deze 40 minuten in de oven.

5 Snijd de peren in plakjes en leg deze op de borden. Besprenkel de salade met een dressing en zet de flan ernaast op het bord.

Ortica, Oirschotseweg 1, Best, (0499) 32 76 17. Open: di t/m zo vanaf 17 uur.



Gerardo Mazziotta

Op loopafstand van het Amsterdamse Waterlooplein runt Gerardo Mazziotta al dertien jaar zijn restaurant A Tavola. Dertig jaar terug was hij ook al eens in Nederland, in die periode daar tussenin kookte hij in Italië. Zijn keuken omschrijft hij zelf als 'traditioneel' en 'een beetje van alles wat uit Italië'. Dus niet per se alleen uit Salerno, de streek onder Napels waar hij zelf vandaan komt. Gevraagd naar zijn lievelingsgerecht volgt er na caprese (de salade van tomaat met mozzarella), al snel veel vis: 'Je vindt toch het lekkerste wat je gewend bent'. Vandaar ook zijn 'linguini met zeevruchten.' Traditioneel gaat daar in wat er beschikbaar is aan vis: Mazziotta gaat altijd zelf naar de afslag om verse vis te halen. Hij bakt ook zijn eigen brood en haalt zijn wijnen uit Italië. Hij merkt dat de waardering voor de authentieke Italiaanse keuken is toegenomen. Toen hij A Tavola begon, nam hij zich voor niet de geijkte dingen op de kaart te zetten. 'Niet dat er iets mis is met een goede pizza, maar Italië heeft zó veel verschillende lekkere gerechten te bieden.'

Bordjes van &Klevering



KALFSTONG IN GROENE SAUS



INVOLTINI MET PECORINO STAGGIONATO

LINGUINI ALLO SCOGLIO

4 personen

- 400 g linguine
- 500 g vongole (venusschelpen)
- 500 gram mosselen
- 4 grote scampi's
- 4 langoustines
- 10 kleine pomodori, gehalveerd
- olijfolie
- bosje bladpeterselie, grof gehakt
- 2 teentjes knoflook, grof gehakt
- ½ glas droge witte wijn
- peper, zout

1 Doe de mosselen en venusschelpen in een grote pan water. Laat ze 30 minuten staan en was ze daarna onder koud stromend water. Laat de schelpen uitlekken in een vergiet.

2 Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4 Fruit de knoflook in een diepe pan in olijfolie. Voeg de scampi, langoustines, mosselen, vongole en tomaatjes toe. Kook 1 minuut op hoog vuur en voeg dan de witte wijn, zout, peper en peterselie toe (houd een beetje apart) en laat alles 5 minuten koken.
5 Voeg nu de pasta toe en meng alle ingrediënten goed.

6 Verdeel over vier diepe borden, schep wat kookvocht over de pasta, bedruip met olijfolie en bestrooi met peterselie.

A Tavola, Kadijksplein 9, Amsterdam, (020) 625 4994.
Open: ma t/m zo vanaf 17.30 uur.



Marcello Velletri

Vanuit zijn geboortestreek in de hak van de laars van Italië nam Marcello Velletri eind jaren tachtig het koken en pizzabakken mee naar Krommenie. Achttien jaar lang runde hij daar met zijn Nederlandse vrouw zijn pizzeria, zeven jaar geleden nam zijn broer deze over. Het echtpaar Velletri ging zich een paar honderd meter verderop toeleggen op de klassieke Italiaanse keuken. 'Inclusief de wijn en de sfeer.' Marcello's geboortestreek Puglia is af en toe terug te vinden op de kaart in het restaurant. 'Fettucini met artisjokken bijvoorbeeld, of doperwtten met ham. Het is alleen heel moeilijk om in Nederland verse artisjokken en doperwtten te krijgen. Soms lukt het om via-via een kistje te bemachtigen.' Als gerecht heeft Marcello involtini gekozen, kleine rolletjes van opgerold vlees die in Puglia traditioneel met paardenvlees gemaakt worden. 'Zou je dat wel doen Marcello, nu paardenvlees zo gevoelig ligt?' vroeg een van zijn medewerkers. 'Juist wel, zei ik, want het is zulk mooi, mals vlees. Zelig, zeggen sommige mensen. Ja, maar dan is een kreeft, een kalfje of een lammetje toch ook zelig? Maar als je er toch moeite mee hebt, kun je de rolletjes natuurlijk ook met rundvlees maken.' Involtni di cavallo met oude gerijpte pecorino, die langzaam gegaard zijn in een rijke tomatensaus: je kunt Marcello er voor wakker maken. 'Als ik dit iedere week kon krijgen, was ik er heel blij mee.'

INVOLTINI MET PECORINO STAGGIONATO

4 personen

- 800 g platte bil, in dunne plakken (desgewenst paardenvlees)
- 30 g bladpeterselie
- 3 tenen knoflook

- 100 g gerijpte pecorino (24 maanden gerijpte Pecorino stagionato), flinterdun geschaafd
- 1 kg tomaat uit blik, tot saus gepureerd met de staafmixer
- 4 el extra vergine olijfolie
- 1 glas witte wijn
- 8 houten tandenstokers
- 6 laurierbladeren
- 1 el zout (voor de saus)

1 Leg het vlees op een snijplank. Hak de knoflook fijn. Leg de knoflook, pecorino, peterselie, wat peper en zout op het vlees en rol het geheel

tot een klein rolletje. Zet het vast met een tandenstoker.

2 Doe de olie in een pan en bak de knoflook licht aan. Doe het vlees erbij en bak het aan alle kanten in vijf minuten bruin. Blus af met witte wijn, voeg tomatensaus, laurierblad en zout toe en laat alles 2 uur op zacht vuur sudderen. Serveer op een bord met rucola, daarop de involtini en wat grof geraspte pecorino eroverheen.

Da Marcello, Zuiderhoofdstraat 72, Krommenie, (075) 621 68 05.
Open: wo t/m zo vanaf 17 uur.



RAVIOLI ALLA SARDA



Stefano Pusceddu

'Een restaurateur of chef-kok is een tussenpersoon tussen consument en boeren,' vindt Stefano Pusceddu, die sinds vijf jaar Da Luca runt in Hogeveen. 'Hij heeft een rol te vervullen in de regionale economie.' Dus haalt Stefano de verse ingrediënten van dichtbij: Drents heideschaap, Vechtdalrund, biologische groenten en zuivel uit de buurt. De Italiaanse ingrediënten - de olijfolie, de wijn, sommige kazen - haalt hij zelf uit Italië en dan grotendeels uit zijn geboortestreek op Sardinië, waar hij de producenten kent. 'Dan heb ik er ook meteen een verhaal bij in mijn restaurant.' Volgens Pusceddu is de keuken van Sardinië de gezondste ter wereld: 'Er wonen niet voor niets zoveel honderdjarigen.' Dat komt onder andere omdat die heel veel groenten, brood en bonen eten en weinig vlees, denkt Pusceddu. 'Tegenwoordig ook veel vis.' Als je vraagt of die dan ook veel op zijn menukaart staan, is zijn antwoord dat hij geen menukaart heeft. 'Dat zorgt maar voor bureaucratie. Zonder menukaart werken heeft als grote voordeel dat je met je klant moet communiceren: wij vertellen wat wij in huis hebben, wij vragen vervolgens wat mensen lekker vinden en zo kom je samen tot iets moois.' Zijn Sardijnse ravioli gevuld met aardappel en kaas is daar een uitstekend voorbeeld van.

RAVIOLI ALLA SARDA/RAVIOLI OP SARDIJNSE WIJZE

6 personen

Pastadeeg

- 450 g bloem
- 4 eieren, geklutst
- 1 el olijfolie, extra vergine
- zout en grof gemalen zwarte peper naar smaak

Vulling

- 500 g aardappelen, geschild,

- gekookt en fijngestampt
- 3 el cottage cheese,
- 5 lente-uitjes, in dunne ringen
- 2 el bladpeterselie, fijngesneden
- 4 tl tijm, fijngesneden
- 4 el parmezaanse kaas, geraspt
- 4 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 ei, geklutst

Saus

- 450 g rijpe tomaten, in blokjes (kan ook uit blik)
- 1 el extra vergine olijfolie
- grof gemalen zwarte peper
- zout

1 Maak eerst het pastadeeg. Doe de bloem in een kom, voeg een snufje zout toe en maak in het midden een kuiltje. Voeg de eieren en de olie toe. Meng voorzichtig met een vork, daarna met je handen. Voeg 1-2 eetlepels water toe om een stevig deeg te vormen. Kneed het 5-10 minuten. Doe het deeg daarna in een plastic zak en laat het 1 uur op kamertemperatuur rusten.

2 Meng de gestampde aardappels met cottage cheese, lente-uitjes, peterselie en de helft van de tijm, Parmezaanse kaas en knoflook. Breng op smaak en voeg het ei toe.

3 Verdeel het pastadeeg in vier porties. Doe drie porties weer in de zak terwijl je de eerste portie heel dun uitrolt tot een rechthoek van circa 20x50 cm. Dek af met een vochtige theedoek of huishoudfolie en rol een tweede en derde portie op dezelfde manier uit.

4 Schep met een theelepel hoopjes vulling op één deegvel op 5 cm afstand van elkaar. Maak 7 rijen van 3 hoopjes. Besmeer het deeg tussen de hoopjes met water en leg het tweede vel pasta erop. Druk het deeg samen tussen de hoopjes vulling en snijd het daar door met een scherp mes. Maak de stukken ravioli los van elkaar en leg ze op een licht bebloemde bakplaat. Herhaal dit vervolgens met de rest van de pasta en vulling.

5 Als je de raviolikussentjes even wilt bewaren, bestrooi ze dan met bloem en bedek ze losjes met huishoudfolie. Leg ze in de koelkast. Kook ze in dat geval wel binnen 24 uur of bewaar ze in in een afgesloten diepvriesdoos.

6 Verhit de tomaten langzaam in een steelpan op een laag vuur en breng op smaak. Kook de ravioli in een grote pan met ruim water en zout in ongeveer 3 minuten gaar. Laat goed uitlekken.

7 Verdeel de ravioli over warme borden en schep er de warme tomaten over, samen met de rest van de knoflook, de tijm en de Parmezaanse kaas. Besprenkel met olijfolie en serveer.

Da Luca, Hoofdstraat 2, Hoogeveen, (0528) 233460. Open: di, wo, do en zo van 17 tot 22 uur; vrij en za van 17 tot 23 uur.



Raffaele Natale

In Italië was hij molenaar, dus is het niet zo gek dat hij dagelijks in zijn restaurant zijn eigen brood bakt én verse pasta maakt. Raffaele Natale viert dit jaar de tiende verjaardag van Cucina Italiana in Deventer, het restaurant dat hij samen met zijn Nederlandse vrouw runt. Al dertig jaar is hij op verschillende manieren bezig om de Italiaanse keuken in Nederland te promoten. ‘Ik ben geboren in Puglia, waar mijn moeder al haar zeven kinderen uitgebreid heeft leren koken. Niet om er professioneel iets mee te doen, maar om altijd lekker te kunnen koken, ook als je bijvoorbeeld geen partner hebt.’

Aan zijn Zuid-Italiaanse geboortestreek heeft hij zijn liefde voor goede olijfolie en goede wijn overgehouden. ‘En doordat ik molenaar ben geweest weet ik – ik wil niet zeggen alles – maar wel heel veel van brood en pasta.’ De spelt voor zijn pasta wordt op een paar kilometer van zijn restaurant in het IJsseldal geteeld. Een molenaar uit een naburig dorp maakt het spelt tot meel en mengt het in samenspraak met Natale met Italiaanse durumtarwe tot een ideale mix voor de pasta. De groenten in de keuken van Cucina Italiana komen van een biologische

boer aan de rand van de stad. ‘De olijfolie, de wijn en de tomaten haal ik uit Italië, daarvoor is nu eenmaal veel zon nodig.’ Natales ‘tagliatelle con pistachi’ is een authentiek Siciliaans recept. ‘Ik heb daar een jaar als molenaar gewerkt en dit recept toen van een boerin gekregen.’

VERSE TAGLIATELLE MET ROMIGE PISTACHESAUS OP SICILIAANSE WIJZE

4 personen

- 100 g pistachenootjes, gepeld, zonder vlies
- 400 g verse tagliatelle
- 100 ml kookroom
- 4 el parmezaanse kaas, geraspt
- extra vergine olijfolie
- zeezout en versgemalen zwarte peper

1 Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan tot ze licht gebrand zijn. Hak de nootjes vervolgens fijn in de keukenmachine en voeg er peper, zout en een scheut olijfolie toe. Maal de ingrediënten tot een glad mengsel.

2 Kook intussen de verse tagliatelle beetgaar in ruim water met zout. Verwarm een koekenpan op het vuur. Doe daarin het pistachemengsel en verwarm al roerende. Verdun het pistachemengsel met wat water uit de pastapan.

3 Als het water verdampt is, voeg dan de room toe aan het pistachemengsel. Breng de saus op smaak met zwarte peper en zeezout.

4 Draai het vuur laag wanneer de pistachesaus mooi crèmig van structuur is geworden. Voeg de pasta toe en roer de saus er voorzichtig door. Schep de Parmezaan erdoor.

5 Serveer de tagliatelle met de saus op voorverwarmde diepe pastaborden. Verdeel de laatste sausresten uit de pan over de vier borden.

TIP Deze simpele pasta smaakt lekker met een Siciliaanse wijn, bijvoorbeeld de A'mami 2010 IGT (wijnhuis Vivera).

Cucina Italiana , Grote Poot 1 , Deventer, (0570) 615900. Open: di t/m zo vanaf 17:30 uur. Op maandag gesloten.

VERSE TAGLIATELLE MET ROMIGE PISTACHESAUS





RABBIT TERRINE WITH DRIED
APRICOTS & PISTACHIOS



Dario Troc

Zijn vader wilde dat hij een 'echt' beroep zou leren, dus is Dario Troc van oorsprong boekhouder. Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan en hij is altijd in restaurants blijven werken. En niet de minste: hij werd opgeleid door Italiaanse sterrenkoks. Met zijn Nederlandse vrouw begon hij 25 jaar geleden z'n eerste restaurant in Amsterdam. 'Maar Nederland was toen nog niet klaar voor de streekgebonden Italiaanse keuken: binnen de

kortste keren waren we alleen maar pizza's aan het bakken.' Zeven jaar geleden waren ze de hectiek van de hoofdstad beu en begonnen ze Schatull in een historisch gebouw in Vaals; de seizoensgebonden, zo veel mogelijk biologische keuken wordt inmiddels in de wijde omtrek gewaardeerd. Hoewel Troc zich laat leiden door het culinaire erfgoed van zijn geboortestreek Toscane, kookt hij niet alleen Toscaans. De kalfstong in groene saus is een gerecht uit Piemonte. 'Daar eten ze veel gekookt vlees. En geroosterde paprika. In dit gerecht heb ik die twee gecombineerd.'

KALFSTONG IN SALSA VERDE

Salsa verde

- 180 g bladpeterselie, grof gehakt
- 3 tenen knoflook
- 80 ml rodewijnazijn
- 120 g oud brood, zonder korst
- dooier van 3 hardgekookte eieren
- 5 ansjovisfilets
- 1 el kappertjes onder zout
- zout en zwarte peper, naar smaak
- 300 g gedroogde borlottibonen

Lingua di vitello

- 1 kalfstong (bestellen bij de slager)
- 150 ml extra vergine olijfolie
- prei, wortel, laurierblad
- 6 rode paprika's
- zout, naar smaak
- gemalen zwarte peper, naar smaak

1 Maak de salsa verde 1 dag tevoren en bewaar deze in de koelkast. Week de borlottibonen circa 8 uur. Kook de bonen in ruim water. Voeg zout toe na het koken en laat afkoelen in het water.

2 Week de kappertjes 10 min. in wat water. Pureer peterselie, knoflook en ansjovis in de tot een saus. Snijd het brood in stukjes. Besprenkel ze met de azijn. Werk het eigeel met het brood door de passeerzeef of grove bolzeef. Meng alle ingrediënten door elkaar met olijfolie, zout en peper.

3 Spoel de kalfstong af en kook deze 2,5 uur in een bouillon van laurier, prei en wortel. Belangrijk is dat de kalfstong onder gedompeld blijft. Laat afkoelen en verwijder dan het vel en vet; het vel moet makkelijk loslaten. Snijd de kalfstong in dunne plakken van circa ½ cm dikte en strooi er zout over.

6 Rooster de paprika's 20 min. in een oven van 180 °C. Laat afkoelen in een plastic zak. Verwijder zaadjes en vel en voeg zout en peper naar smaak toe

7 Maak in een ovenschaal laagjes: begin met kalfstong, dan paprika, dan bonen, et cetera. Eindig met kalfstong. Dek af met folie en verwarm het gerecht 30 min. op 75 °C. Verwarm de salsa verde in een pannetje, maar laat deze beslist niet koken. Snijd de 'lasagne' in porties en serveer met de warme saus. ●

Schatull, Akenerstraat 31, Vaals,
(043) 3061740. Open: wo t/m zo
vanaf 18 uur. Ma en di gesloten.