

Slow cooking

met René Brien

Het voorjaar is van start gegaan en velen hebben de barbecue alweer uit het vet gehaald. Maar de echte liefhebber houdt de barbecue het liefst het hele jaar op temperatuur. René Brien van Brien aan de Maas in Well doet niets liever dan buiten de Big Green Egg of Quan rokend te houden. Deze sterrenchef doe je dan ook geen groter plezier door hem een middag zijn gang te laten gaan en ons tijdens een masterclass kennis te laten maken met de ins en outs van slow cooking.

TEKST: FRANS VAN TUEL / FOTO'S: BRAM BECKS



“JE MOET ER WAT TIJD VOOR UITREKKEN, MAAR DIT IS MÉÉR DAN ZOMAAR VLEES BEREIDEN”

GOED VOORBEREID

Het is nog winter, maar een fel zonnetje zorgt voor een aangenaam temperatuurtje. Ideale condities voor een culinaire slow cook sessie bij René Brien en in het Noord-Limburgse Well. We hebben er zin in en helemaal wanneer we bij aankomst de Quans en Big Green Eggs op het terras volop zien roken. “Ja, aan de voorbereiding zal het niet liggen”, vertelt de chef-kok enthousiast. “Ik stond vanochtend al om half vijf op. Ik heb ook nog een megagrote order bezorgboxen die ik deze week moet leveren. Maar voor deze sessie maak ik graag tijd vrij. We maken een rondgang langs de verschillende Quans en Big Green Eggs die ik hier heb staan en telkens licht ik een andere bereiding toe. Ook heb ik nog een primeur in petto en laat ik jullie kennis maken met mijn versie van de welbekende Boston Butt, namelijk ‘de Wellse Butt.’”

BELEVING

René werkt op zijn terras langs de oever van de Maas het hele jaar door met de Quan en de Big Green Egg. Beide type barbecues zorgen ervoor dat het bereiden van vis en vlees een nieuwe dimensie krijgt. “De Quan zorgt naar mijn mening voor de pure beleving”, vertelt René. “Je ziet in het midden het vuur branden en op de hete rand kun je vlees, vis of groenten bakken en braden. De Big Green Egg (BGE) is een keramische oven op houtskool en dat geeft weer een enorme smaak.” René start deze masterclass met een Quan die is voorzien van een Smoke Box. “Deze schoorsteen maakt het mogelijk dat we vis of vlees kunnen roken. De Quan is inmiddels prima op temperatuur en dus is het tijd om er een stuk lamsvlees in te hangen. Het lamstukje heb ik verbonden met rozemarijn en knoflook. Om het goed te laten roken voeg ik nog wat hooi of hout toe. Met name het hooi geeft het vlees een heel mooie milde rookgeur. Dat proef je terug in het vlees. Naar verwachting duurt het ongeveer anderhalf uur voordat het vlees de juiste temperatuur heeft. Maar dat is afhankelijk van de warmte en toestand van het vlees. Je moet er wat tijd voor uittrekken, maar dit is méér dan zomaar vlees bereiden. Het gaat om een natuurproduct, een stuk beleving en passie. Slow cooking ten top!”

BEWUSTWORDING

Nog iedere dag doet René nieuwe inspiratie op voor gerechten. “Door te brainstormen met mijn team, boeken te lezen, maar door ook de natuur in te gaan en te ruiken of te proeven. Ik ben nooit uitgeleerd. Ik werk het liefst met het Hollandse Graslam. Ik trek zelf de wei in en daarmee probeer ik bewust te blijven van de producten die we gebruiken in onze gerechten. We benutten het hele lam dat we vervolgens hier uithangen en uitbenen. Het liefst gebruiken we alle onderdelen van het lam.” Een goede voorbereiding is het halve werk. René heeft van tevoren het vlees reeds gekruid en gemarineerd. Terwijl het ene stuk lam lekker hangt te roken, gaat het andere deel (de





V.l.n.r.: René Brienens, Jos Arts, Marjean van Lierop en Ferry Vloet.

“ALLE SEIZOENEN ZIJN PRACHTIG, MAAR DE LENTE IS MISSCHIEN WEL HET MOOISTE SEIZOEN”

lamsbout) op de BGE. “Dit vlees heb ik bewerkt met ganzenlever, rozemarijn, tijm en wat hooi, deksel erop en garen maar. Simpel, maar fantastisch! Ik raad iedereen aan om thuis met vis of vlees te experimenteren in combinatie met kruiden en groenten. Maar doe dit met beleid, overdrijf niet teveel en ga niet gejaagd aan de slag. Trek er gerust een dag voor uit. Zet één of twee uur voordat het vlees of vis erop gaat de BGE aan zodat er een mooie gloed en warmte in komt. Houdt het vlees of vis vervolgens in de gaten. Glaasje wijn erbij, dan is het wat mij betreft geen werk, maar een hobby.” Volgens René Brienens komt juist door slow cooking de smaak in het vlees of vis. De heerlijke geuren die regelmatig van het terras komen zorgen ervoor dat wandelaars en fietsers aan de poort staan te kijken. “Het verlaagt de drempel aanzienlijk. Want mensen stoppen en maken een praatje.”

BARBECUEOLIE EN HOOIZOUT

Onmisbaar in de keuken van René is de barbecueolie. Deze olie bestaat uit zorgvuldig geselecteerde biologische olijfolie en diverse kruiden. De olie wordt een tijd in een grote pan op hooi in een dovende BGE gezet. Door de hooi te smeulen of smeulend houtskool erbij te leggen, krijgt de barbecueolie een intense smaak. “De afgekoelde barbecueolie gebruik ik voor heel veel recepturen van vlees of vis. Niet alleen op de barbecue maar ook in de keuken. Het zorgt voor een mooie touch ook bij salades of dergelijke. Het is overal lekker bij, maar je kunt er eindeloos mee experimenteren wat betreft de kruiden die je wilt gebruiken. Dat geldt ook voor het hooizout. Dit is zeezout met kleine stukjes gefermenteerd hooi afkomstig uit de hooikist. De hooizout levert een heerlijke rookmaak op en met de barbecueolie breng je alles netjes op smaak. Ik



gebruik nu nog fleur de sel uit de Camargue, maar ik stap binnenkort over op Zeeuws zout. Dat schijnt nóg lekkerder te zijn. Zo bedenken we telkens iets nieuws.”

HOOIHAM

Limburgse asperges en René Brienens vormen al jaren een perfect huwelijk. De sterrenchef is gek op het witte goud. Meerdere keren werd Brienens aan de Maas uitgeroepen tot ‘Aspergerestaurant van het Jaar’. “Alle seizoenen zijn prachtig, maar de lente is misschien wel het mooiste seizoen. We zitten hier tenslotte middenin dé aspergeregio. Ik heb hier al wat van de eerste asperges van het jaar, maar ik laat jullie nu eerst een ander uniek Limburgs product proeven, de Livar ham. Die zit in mijn oude, maar beroemde hooikist. Deze is door de jaren heen de hele wereld over geweest. Die gaat altijd met me mee als we met asperges aan de slag gaan. De Livar ham

is eerst gepekeld en gaat daarna in een hooibouillon. Daarna laat ik de ham maximaal 2 dagen garen in de hooikist voor de smaak. Ik verwarm nu een deel van de hooiham en smeer het in met stroop, rietsuiker én Limburgse korenwijn. Deze combinatie is wat mij betreft het ideale huwelijk. Proef maar!”

PANCETTA

Nu gaan we aan de slag met een pancetta van Livar. Dit stuk gepekeld vlees hebben we opgerold in groene kruiden, vacuüm getrokken en een paar uurtjes gegaard op de BGE. We wokken eerst diverse groenten als tomaatjes, paprika, ui, boontjes, hooizout, asperges, aardappelen, wortel en doperwten. De Pancetta leggen we kort tussen de wokgroente. Ik snijd enkele stukken af dan zie je hoe het vlees er vanbinnen uitziet. De plakken dien je vervolgens samen met de wokgroente op. Dan heb je een heerlijk gerecht.

WELLSE BUTT

“Dan komen we nu aan bij hét hoogtepunt van de masterclass. We hebben namelijk een variatie bedacht op de welbekende Boston Butt. Van origine wordt dit stuk vlees, een varkensschouder, gemarineerd en in een vat (butt) met zuurkool gestopt om te rijzen. Ik heb hier mijn eigen vat, dat we vanaf nu ‘Wellse Butt’ noemen. De varkensschouder heeft een tijdje in het vat gemarineerd met zuurkool en herfstbok. Eigenlijk wilde ik lentebok gebruiken, maar dat is er nog niet. De inhoud van mijn Wellse Butt wokken we eerst met witte kool, hooizout en spicy kruiden. Daarna gaat het geheel in een grote pan op de BGE, met hooi, boeren-roomboter en herfstbok en strooien we er hooizout overheen. De Wellse Butt moet nu een dag garen en dat levert een heerlijk mals stuk vlees op dat smerig lekker is!”

Omdat het meeste vlees nog een tijdje moest garen viel er tijdens deze masterclass helaas niet zoveel te proeven. Maar de passie, inzet en beleving van chef-kok René Brienens die enthousiast werd bijgestaan door enkele goede vrienden, maakt heel veel goed. Neem eens de tijd om vlees of vis te bereiden op de barbecue en experimenteer met kruiden en groenten. Maar doe het met beleid. Dat is slow cooking op z’n best! ■

Met dank aan: Livar en Gipmans planten