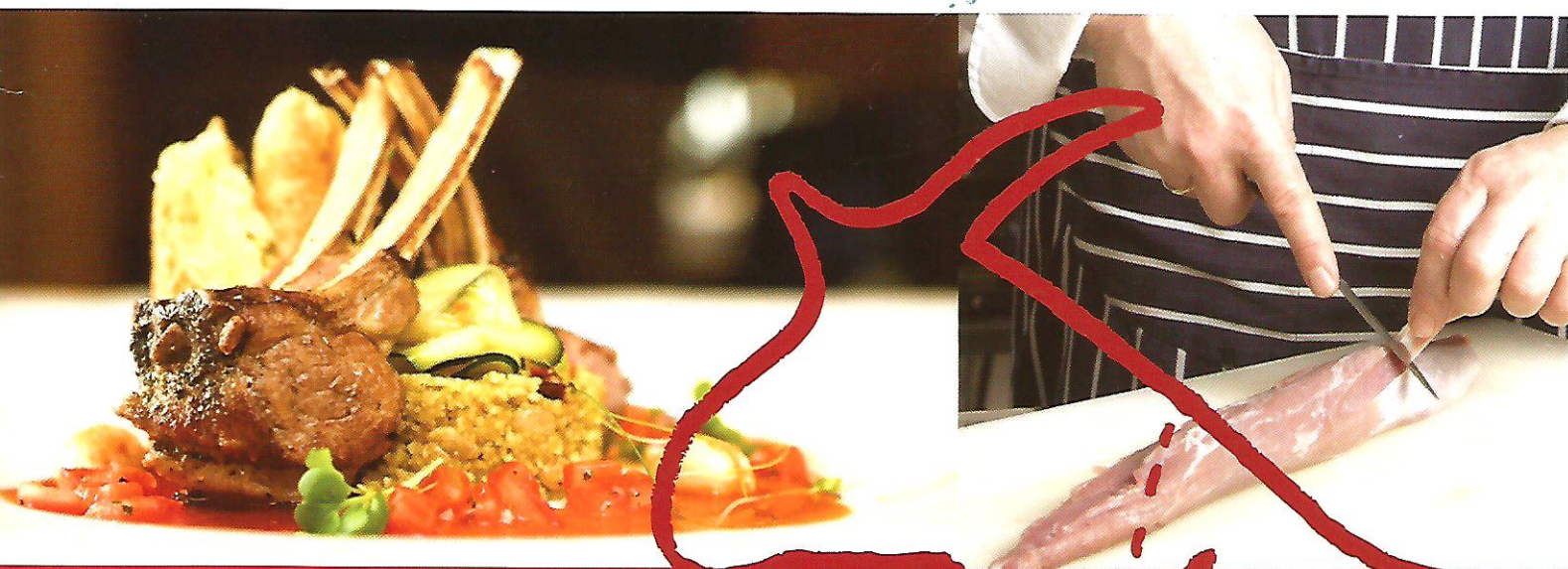


Handleiding voor verwerking en bereiding in de horeca

Nel Schellekens - *Gasterij de Gulle waard*, Renske Loefs - *Louis Bolk Instituut*, Hans van Dijk - *Slagers Vak Opleiding*



biologisch

Geitenvlees

een verrassend smakelijke ontdekking

hals

schouder

brad-
stuk

schenkel



Verantwoording

Een aantal pioniers in de markt voor geitenvlees hebben hun ervaringen met de verwerking en bereiding van geitenvlees op een rij gezet voor het Praktijknetwerk geitenvlees en www.geitenvlees.com – twee initiatieven om geitenvlees op de kaart te zetten. Dit heeft geresulteerd in een schat aan ondersteunende informatie voor koks en andere bereiders van geitenvlees. Nel Schellekens, culinair ambassadeur voor geitenvlees (Gasterij de Gulle Waard), Renske Loefs (Louis Bolk Instituut) en Hans van Dijk (SVO) hebben deze informatie samengevat in deze handleiding. Opmaak en drukwerk zijn mogelijk gemaakt door een bijdrage van het Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw.

September 2011

Ontwerp: Welmoet de Graaf
Redactie: Christina Schoneveld
Druk: Upmeyer te Zwolle

Deze uitgave is te bestellen via www.geitenvlees.com,
telefonische inlichtingen bij Geitenboerderij Hansketien:
06-11 425 425 (Peter Govers)

Inhoud

Wat voor vlees? Geitenvlees!	5
<hr/>	
1 Capretto, Chevron, CapraSelect	6
1.1 Capretto	6
1.2 Chevron en CapraSelect	6
1.3 Fabels	7
<hr/>	
2 Inkopen	7
2.1 Vers vlees	7
<hr/>	
3 Verwerking	8
3.1 Vers aan het karkas	8
3.2 Rijping	8
3.3 Droge rijping	8
3.4 Natte rijping	8
3.5 Capretto	9
3.6 Chevron	9
3.7 CapraSelect	10
<hr/>	
4 Bewaren	10
4.1 Vers vacuüm	10
4.2 Diepvries	10
<hr/>	
5 Veelzijdig én culinair	11
<hr/>	
6 Bereidingstechnieken	12
6.1 Kort en lang	12
6.2 Capretto: kort	12
6.3 Capretto: lang	13
6.4 Chevron en CapraSelect: kort	13
6.5 Chevron en CapraSelect: lang	14
6.6 Tips	16
<hr/>	
7 Voorbeeld versnijdingen chevon	17
7.1 Proportioneringsvoorstel chevon	17
7.2 Opbrengst per verdeling	25

Wat voor vlees?

Geitenvlees!

Geitenvlees is onbekend, maar zeker niet onbemind. Koks die de kwaliteiten van dit vlees eenmaal hebben ontdekt, blijven het met veel plezier serveren. Geitenvlees heeft een heel eigen karakter en past uitermate goed bij de groeiende vraag naar een pure en authentieke smaak; van het seizoen en liefst uit de streek.

Biologisch geitenvlees is geen massaproduct en dat is medebepalend voor de charme en de eigenheid ervan. Het is niet altijd en alom te krijgen. Op www.geitenvlees.com vindt u verkoopadressen, onder andere van de biologische geitenboerderijen die deze site gezamenlijk beheren: Groot Windenberg in Vorden, Hansketien in Mantinge, Boerderij 't Geertje in Zoetermeer, Wolverlei in Ambt Delden en de Ridammerhoeve in Amsterdam.

Gasterij de Gulle Waard in Winterswijk is een pionier als het gaat om de bereiding en verwerking van geitenvlees. Kok Nel Schellekens heeft enorm veel kennis van en ervaring met geitenvlees. Opgedaan in proeverijen, door deelname aan beurzen en demonstraties en natuurlijk door te koken voor de gasten in haar eigen restaurant. Door deze ervaring te delen, wil ze koks inspireren en stimuleren om aan de slag te gaan met biologisch geitenvlees. Een ontdekking voor elke foodie!

In deze eerste handleiding vindt u wetenswaardigheden die van pas komen als u met geitenvlees gaat werken. Met deze informatie kan de weetgraag en doe-anders-kok aan de slag.

Veel plezier en succes!

1 Capretto, Chevron, CapraSelect

Geitenvlees wordt geleverd in drie soorten: Capretto, Chevron en CapraSelect – namen die zijn afgeleid van Capra, de Latijnse naam voor de geitenfamilie. Het onderscheid tussen de drie soorten wordt gemaakt op basis van leeftijd. Die geeft het vlees zijn eigen specifieke kwaliteiten. Een Capretto is een geitenlam tot drie maanden. Het verschilt per geitenbedrijf of dit lam alleen melk heeft gehad of al buiten heeft gelopen en ruwvoer heeft gehad. Een Chevron is een geit van vijf tot zeven maanden dat al volop ruwvoer en beweging heeft gehad. Een CapraSelect ten slotte is ouder dan zeven maanden, vaak ouder dan één, maar maximaal twee jaar.

1.1 Capretto

Dit jonge geitenlamsvlees is misschien nog het best te vergelijken met zeer jong kalfsvlees. Het is echter veel kleiner, korter en nog zachter van structuur. Het is zeer delicaat vlees dat zich leent voor de meest exclusieve bereidingen. De vleeskleur varieert van licht crèmekleurig tot aan donkerroze. Het vlees heeft relatief weinig vet. Het dier heeft echter wel tamelijk veel intern vet en niervet. Dit vet is heerlijk om krokant te bakken.

1.2 Chevron en CapraSelect

Het vlees van een Chevron heeft meer karakter dan dat van een Capretto omdat de Chevron veel buiten is geweest en al meer spieren heeft ontwikkeld. Dit is terug te zien in de structuur van het vlees; het heeft, net als wild, een heel eigen smaak. Een CapraSelect levert ook mooi vlees. Door de leeftijd van het dier krijgt het vlees een nog meer uitgesproken smaak.

Een geit is een beweeglijk, nieuwsgierig dier. De dieprode vleeskleur verraadt dat karakter. Spieren die veel in beweging zijn bevatten meer pigment en zijn dus donkerder van kleur dan spieren die minder bewegen. Denk bijvoorbeeld aan het verschil tussen konijnenvlees, licht van kleur en dat van de veel actievere haas, donker van kleur. Het spreekt vanzelf dat de geiten op de biologische boerderij volop de ruimte hebben om rond te lopen, rennen en springen.

Spieren die meer in beweging zijn bevatten ook meer bindweefsel. Dit bindweefsel zijn gelerende eiwitten, eiwitten die na lang verhitten smelten of geleren. Spiereiwitten daarentegen zijn stollende eiwitten. Bij de juiste bereiding zorgt dit ervoor dat het vlees mals en sappig op het bord ligt. De stollende eiwitten zorgen

voor een strak mondgevoel, terwijl de gelerende eiwitten een filmend mondgevoel geven. Deze gelerende eiwitten worden de vijfde smaak, 'umami' genoemd: glutomaten of smaakzouten die de smaakpapillen in onze mond stimuleren.

1.3 Fabels

Mensen die onbekend zijn met geitenvlees associëren het vaak met de smaak van schapenvlees. Logisch, want beide dieren zijn kleine huisdieren en graseters. Het vlees van de geit wordt echter als milder en kruidiger ervaren dan lamsvlees. Het heeft meer natuurlijk zoet en zout. Geitenvlees is magerder en bevat minder cholesterol dan andere slachtdieren, zoals schaap en rund. Geitenvlees mag dan ook terecht worden aangemerkt als gezond en verrassend lekker – mits goed bereid.

Velen denken dat geitenvlees een 'luchtje' heeft. Dit is een misverstand. In gras zitten stoffen die na het verteren als afbraakproduct 'skatol' aanmaken, een chemische stof die een uitgesproken, sterke smaak heeft. Skatol wordt opgeslagen in het lichaamsvet en dus geldt: hoe ouder het dier, hoe sterker de smaak. Door de dieren een maand voor de slacht graan te voeren zal de intense geur van het vlees afnemen. Ouder bokkenvlees kan weliswaar bij een heftige bereiding zoals grillen of rissoleren een wat sterke geur verspreiden. Dit komt voornamelijk door de verbranding van het vet. Na een eerste verhitting verdwijnt deze lucht. Door het vlees te laten rusten wordt het zelfs uitermate mild.

'Smakelijk vlees komt van dieren die een bevredigend leven hebben geleid. De samenhang tussen lichaamsbeweging en smaak is al heel lang bekend.'

Harold McGee

2 Inkopen

2.1 Vers vlees

U herkent vers vlees aan zijn mooie kleur en frisse aangename geur. Het voelt vast aan, reageert veerkrachtig onder een vingerdruk, het kleeft niet en het glanst.

Vers geitenvlees van goede kwaliteit zet u als seizoensproduct op de kaart. De beschikbaarheid van Capretto en Chevon is afhankelijk van de lammerperiode. Die is globaal in het vroege voorjaar, maar verschilt wat per bedrijf. Capretto is verkrijgbaar van circa maart tot augustus, Chevon van juli tot september. CapraSelect kunt u het hele jaar door serveren, maar houd wel rekening met beperkte beschikbaarheid.

U koopt het vlees in via uw slager of rechtstreeks bij het biologische geitenbedrijf. Zo bespaart u kosten en bepaalt u zelf wat u in huis haalt. De groep biologische geitenhouders die onder de vlag van www.geitenvlees.com samenwerken aan afzet, houden op hun website een lijst met verkooppunten bij. Ze kunnen u ook helpen bij het vinden van het juiste geitenvlees.

3 Verwerking

3.1 Vers aan het karkas

Geitenkarkassen worden, in tegenstelling tot varkens of runderen, niet gesplitst. Dat wil zeggen dat het hele karkas gemakkelijk behandeld en afgekoeld kan worden. Een CapraSelect met een levend gewicht tot ongeveer 50 kilo heeft een karkas van ongeveer 25 kilo, een Chevonkarkas weegt 18 tot 20 kilo en dat van een Capretto 8 tot 10 kilo.

Een geitenkarkas verschilt sterk van een lamskarkas. Het is veel slanker, heeft weinig onderhuids vet en is veel gespierder. Een goed geconditioneerde geit heeft een klein laagje vet over zijn spieren, dat voorkomt dat het vlees snel uitdroogt. Het heeft een uitstekende verhouding van meervoudig onverzadigde en verzadigde vetten, waardoor het een zeer gezonde vleeskeuze is. De bijzondere smaak verdiept zich tijdens de rijping.

De kwaliteit van het vlees is sterk afhankelijk van de gezondheid van het slachtdier. Stress bijvoorbeeld verhoogt de pH-waarde en zorgt ervoor dat het vlees een valse start maakt; het gaat de rigor mortis en het rijpingstraject op een andere manier in dan wanneer het dier goed uitgerust en stressvrij kan worden geslacht. Uiteraard is van evident belang dat daarnaast aan alle voorwaarden van hygiënisch slachten wordt voldaan.

3.2 Rijping

Na de dood treedt de rigor mortis in – ook wel lijkstijfheid genoemd. Deze lijkstijfheid verschilt per diersoort. Kort gezegd is lijkstijfheid het krimpen (contractie) van de spiereiwitten. Het vlees is dan nog niet geschikt voor consumptie: het is hard en taai.

Na dit stadium gaan de reacties in het lichaam door, ook al is er geen zuurstoftoevoer meer. Daarbij wordt melkzuur gevormd. Samen met andere enzymen worden de vleeseiwitten als het ware in stukjes geknipt waardoor deze eiwitten uiteenvallen in aminozuren. Deze aminozuren zorgen ervoor dat het vlees malser wordt en een diepere nootachtige smaak krijgt. Dit is het proces van rijping. Rijpen kan op twee manieren: droog en nat.

3.3 Droge rijping

Dit is rijping aan de lucht. Het karkas wordt in een geconditioneerde ruimte gehangen. De luchtcirculatie zorgt voor het indrogen van het karkas waardoor bacteriën minder kunnen groeien. Het karkas verliest tijdens het indrogen 10 tot 30 procent aan gewicht. Het karkas moet bovendien bijgekant worden. Op deze wijze ontwikkelt zich de specifieke nootachtige smaak. Nel Schellekens houdt voor de droge rijping van een geit minimaal drie weken aan.

3.4 Natte rijping

Hierbij worden de uitgebeende delen vacuüm getrokken. Natte rijping is populair, want het kost minder tijd en er gaat nauwelijks gewicht verloren tijdens het proces.





Door de onderdruk in het vacuüm ontstaat er wel dripvocht in de vacuümzak, dat u bij het openen van de zak weg moet gooien. Bij Chevron en ouder geitenvlees kan dit dripvocht donkerpaars van kleur zijn.

Vlees dat op de juiste wijze is gevacumeerd blijft in een gekoelde ruimte (0–4 graden Celsius) meerdere weken goed. Bij veel dripvorming kan het altijd opnieuw gevacumeerd worden om de natte rijping te verlengen. Het resultaat: een intens vlezige notensmaak. Dat aroma wordt nog verrijkt tijdens de bereiding, als er nieuwe moleculen ontstaan.

Bij vervuiling van het karkas tijdens het slachten wordt de rijpingstijd aanzienlijk verkort en zal er soms zelfs direct gesneden moeten worden. Controleer daarom direct na de slacht of er aan de binnenkant van het karkas geen bloedresten en ingewanden zijn achtergebleven. Uiteraard wel de nieren mits die goed in het niervet verpakt zitten. Alles, ook de halssnit en de billen, moet mooi droog zijn en fris ruiken. Bij een grote besmetting is natte rijping nog wel mogelijk, mits er secuur uitgesneden wordt.

3.5 Capretto

Capretto is redelijk goed aan het karkas te verwerken; het vlees laat zich eenvoudig uit de botten halen. Gemakkelijk én voordelig, want het betekent een maximaal rendement (ongeveer 50 procent bij nauwkeurige uitsnijding). Het gewicht van geitenlammeren verschilt per producent. Het vlees is heel licht crèmekleurig tot diep donkerroze. De kleur is afhankelijk van de slachtleeftijd en de voeding van het lam: heeft het enkel melk gedronken of heeft het ook al aan hooi mogen knabbelen?

Aan het karkas kan het geitenlam, afhankelijk van slager en transport, zeker één week rijpen in een ruimte van -1 tot +1 graden Celcius. Nel Schellekens houdt voor een Capretto een droge rijpingstijd van één tot anderhalve week aan en een natte van circa twee tot drie weken.

De bouten lenen zich goed voor elke bereiding die geschikt is voor blank vlees. De rest van het half doorgezaagde karkas benen we uit met nauwelijks snijdverlies en dat vlees kan bijvoorbeeld tot rol worden verwerkt. Zie de foto en het recept op pag. 12. De filet wordt apart gelegd. Let wel: deze filet is heel erg klein. Het overgebleven bottenstelsel pinceren we, waarna het dient voor een krachtige bouillon. Het vet van de Capretto bakt geweldig als 'knabbelvet'.

*Chevon Groot
Windenberg
(Foto: Kookstudio
Etc, Jasper
Bosman)*

3.6 Chevron

Om de Chevron goed te versnijden moet je bekend zijn en ervaring hebben met alle onderdelen van het dier. Het is een tamelijk stug, langgerekt, minder vol beveleesd karkas dat tijd nodig heeft om te rijpen.

Het meeste rendement behaalt u door de korte en lange delen goed te scheiden. Die hebben ook allebei hun eigen bereiding nodig om de smaken goed tot hun recht te laten komen. Op de laatste bladzijdes van deze brochure is een aantal versnijdingen van de Chevron in beeld gebracht.

Gasterij de Gulle Waard werkt met een droge rijping van zeker drie weken.

Het is belangrijk dat het vlees goed gerijpt is omdat dit een enorme meerwaarde – smaak! – oplevert.

3.7 CapraSelect

Het gewicht van een CapraSelect is afhankelijk van het geslacht en de leeftijd van het dier. Droge rijping is essentieel voor de smaak en smaakbeleving van korte bereidingen, zoals geroosterd en gebakken bief. Een te korte rijping leidt er ongetwijfeld toe dat het vlees strak en stug ervaren zal worden. Daarom geldt voor een CapraSelect een rijpingstijd van zeker vier à vijf weken. Natte rijping is ook geweldig toepasbaar, mits de verpakkingen na drie weken wordt gecontroleerd.

Het vlees van een CapraSelect is prachtig dieprood van kleur en kent zelfs vaak een lichte dooradering. Het voelt stevig aan maar moet, door de rijping, wel meegaand worden. Over het algemeen moet er bij een CapraSelect zorgvuldiger naar vetlagen, klieren en zenen worden gekeken bij het uitsnijden.

4 Bewaren

4.1 Vers vacuüm

Vlees bestaat, afhankelijk van de leeftijd, voor 65 tot 75 procent uit water. Door het bewerken en portioneren van het vlees laat fijn vlees gemakkelijker vocht los. Behandel het vlees na het vacumeren met zorg en stapel het in de koelcel niet te hoog op. Bewaar vlees altijd met de vetzijde aan de bovenkant. Hierdoor blijft het vet zijn kleur behouden.

Ondanks een andere rijpingsvorm zal vlees dat gevacumeerd is wel malser worden, maar zal de smaakontwikkeling anders verlopen. Wanneer een vacuümzak na enige weken geopend wordt, zal er een zurige lucht uit ontsnappen. Dit zijn de melkzuurbacteriën. Door het vlees een uurtje onafgedekt in de koelcel weg te zetten zal de geur verdwijnen. Doordat het vlees nu weer met zuurstof in contact komt, zal het ook intensiever van kleur worden, van donker- naar helderrood.

4.2 Diepvries

Als u het vlees zelf invriest, dient u dat snel te doen (door middel van 'shockvriezen'). Zo beperkt u de schade aan de cellen. Het rijpen gaat ook nog door als het vlees bevroren is. Daarom is het is belangrijk om het rustig en gekoeld te laten ontdooien en direct te verwerken als het ontdooid is.



5 Veelzijdig én culinair

Geitenvlees is culinair net zo veelzijdig in gebruik als onder andere lam, ree, rund of varken. Alle delen van de geit zijn te gebruiken en de mogelijkheden zijn heel divers. Dat werd nog eens bewezen tijdens een deels blinde proeverij in Gasterij de Gulle Waard in 2009.

Veertig culinair journalisten en andere onderlegde vakbroeders beoordeelden verschillende bereidingen van geitenvlees, in verschillende leeftijden en van beide geslachten. De aanwezigen vonden het vlees heel toegankelijk, met een zachte, fijne smaak en een mooie volle bite.

Niet zo vreemd, want op het menu stond onder andere carpaccio van het geitenmuisje, balkenbrij van geit, rillettes, tongetjesmousse, leverparfait, niertjes flambé, croque monsieur van geitenkaas en gekookte geitenham, violino (minimaal acht maanden gedroogde ham van een Chevon), bokkenpootjes (kroketten), koninginnen- en koningenhapje (vol au vent van vrouwelijk én mannelijk geitenvlees) en een bouillon met een bouilliballetje (balletje van het bouillonvlees).

Met name de lange garing maakt het vlees heel toegankelijk, zowel van jonge als oudere dieren. Het bokbierstoofpotje van Chevon gooide bijvoorbeeld hoge ogen. Verrassend was dat de smaak van een dier van een jaar en negen maanden ook bijzonder werd gewaardeerd. Van de gerechten met een korte garing (geroosterd!) scoorde de rack van een bok van het hoogst. Een aantal ervaringen zijn te vinden op www.geitenvlees.com.

Het was een geweldige ontdekking voor de aanwezigen!

Proeverij bij Gasterij de Gulle Waard in 2009 (Foto's: Dick Boschloo)



6 Bereidingstechnieken

In deze handleiding spreken we van kort en lang vlees. De termen hebben betrekking op de bereidingswijzen en -technieken.

6.1 Kort en lang

Een korte bereidingswijze is geschikt voor vlees met weinig bindweefsel. U bereidt het vlees in korte tijd op hoge temperatuur. Denk bijvoorbeeld aan bakken, grillen, roosteren en sauteren. Vlees met een hoog bindweefselgehalte vraagt om een lange(re) bereidingstijd. U werkt dan op een lagere temperatuur, bijvoorbeeld met technieken als stoven, braiseren, konfijten, sous vide, et cetera. Natuurlijk is een en ander afhankelijk van de leeftijd en conditie van de geit.

6.2 Capretto: kort

Capretto leent zich, gezien het weinige bindweefsel in dit jonge vlees, uitstekend voor korte bereidingen. Houd het vlees rosé. Pas op voor karamellisering. Er komen dan tijdens het verhitten kleine zwarte puntjes op het vlees. Dit komt door de melksuikers. Verhit het vlees daarom in twee of drie etappes. Als het geitenlam al wat aan hooi en stro heeft kunnen knabbelen, ziet u dat aan de structuur van het vlees: het wordt wat steviger en meer donkerroze van kleur. Het bevat minder melksuikers en zal dus minder snel karamelliseren.

Capretto uut d'Achterhoek

*Een recept van Gasterij de Gulle Waard,
(gepubliceerd in Magazine Euro Toques)*



Capretto

- Ontbeen zorgvuldig een half Capretto. Let erop dat het vlies niet doorstoken wordt. Eventueel kunt u wat van het stugge buitenvlies verwijderen.
- Neem het filetje, de kogel en de bovenbil eruit en bewaar deze delen voor een korte bereiding.
- Wrijf het vlees goed in met een kruidenpasta (zie hieronder), alsook met wat peper en iets fijngemaakt zeezout.
- Rol de Capretto op met ingelegde geblancheerde groenten, en rol hem als een baaltje strak in een linnen doek. Steek de rol in een vacuümzak en laat hem een nacht doortrekken.

^
Lente capretto van
Groot Windenberg
Product-idee van
Nel Schellekens van
de gastereij De Gulle
Waard te Winters
(Foto: Einte Visser)

6.3 Capretto: lang

Ondanks het weinige bindweefsel kan Capretto ook klaargemaakt worden met een wat langere bereidingstijd en op een lagere temperatuur. Het onderstaande recept is van Gasterij de Gulle Waard en verscheen eerder in Magazine Euro Toques.



6.4 De Chevon en CapraSelect: kort

Ouder vlees is wat grover van structuur. Let daarom goed op de draad en de snijrichting! De vetten in en aan het vlees zijn verantwoordelijk voor de goede smaak, maar zorgen er ook voor dat het vlees heel snel kleurt en zelfs brandt. Dit kan een wat bittere smaak geven. U kunt dit voorkomen door het vlees in twee of drie etappes te bereiden. Neem het vlees van de grill of uit de pan en leg het even weg. In de rustperiode ontspant het vlees helemaal, en dat zorgt voor een heerlijk mals eindresultaat.

Gebruik voor een korte bereiding de bekende culinaire delen, zoals de kotelet/rack, filets en zadel/contrafilet. Technieken als grilleren, bakken en sauteren zijn uitermate geschikt. Het vlees leent zich heel goed om rosé geserveerd te worden.



Ria Fokink van Groot Windenberg,
Alain Caron en Nel Schellekens
...heerlijke verrassende geitenbereidingen
tijdens de KunsthalKookt
(Foto: Koos Timmermans)



— Gaar het vlees in een warmwaterbad tot een kerntemperatuur van 63 graden.

Kruidenpasta

— Neem sjalotjes, bosknoflook, rozemarijn, wilde rucola, mostaardzaad, kervel, peterselie en tijm. Voeg een beetje koolzaadolie toe. Maal de kruiden fijn met een vijzel of in een keukenmachine.

(Het is natuurlijk ook mogelijk om deze rol van ontbeende schouder en vang te maken.)
(De achterbout wordt er dan afgehaald en voor een andere bereiding bewaard)

6.5 Chevon en CapraSelect: lang

Tijdens het bereiden bij een lage temperatuur kan nog enige versnelde rijping plaatsvinden. Braad het vlees daarom eerst snel aan bij een hoge temperatuur (rissoleren, reactie van Maillard). Zo schakelt u de micro-organismen uit. Laat het afkoelen en vervolg de bereiding daarna op lage temperatuur. Door technieken als braden, smoren, sous vide et cetera zullen de rijpingsenzymen nog urenlang actief zijn. Resultaat: heerlijk mals vlees.

Vanwege het lage vetgehalte verliest geitenvlees bij hoge temperaturen en onder droge omstandigheden snel veel vocht en wordt het taai. Geitenvlees vraagt daarom om een lage temperatuur en vaak langzame bereiding om de zachtheid, delicaatheid en malsheid te garanderen. Marinades worden veel gebruikt, en stoven is ook een heel geschikte techniek. Een beetje wijn of bier met wat kruiden is al voldoende om zacht geitenvlees te marinieren.



Geitenham in hooi

*Een recept van Gasterij de Gulle Waard,
(gepubliceerd in Magazine Euro Toques)*

^
Bout van chevon
(Foto: Geiten-
boerderij
Hansketten)

Neem de bout van een Chevon.

- De bilpijp kan blijven zitten of kan, voor wie het vlees gemakkelijker wil kunnen snijden, eruit gehaald worden zonder de bout los te snijden. Snijd de pijp vanaf de zijkant los. Vul de ontstane holte op met gehakt van vlees en/of fruit en noten. Wat poedergelatine in het vulmengsel zorgt voor meer stevigheid.
- Kruid de ham vooraf aan de binnen- en buitenkant.
- Wees zuinig met zout. De hooikorst is ook al erg zout en dat werkt in op het vlees. Vacumeer het gevulde vlees of rol het strak in film. Laat het minstens één dag gekoeld liggen. Op deze manier hoeft de ham niet met touw opgebonden te worden.

Voor de hooi-deegkorst heeft u nodig:

- 400 tot 500 gram bloem
- 100 gram grof zeezout
- handje eerlijk, onbespoten hooi
- 3 eiwitten
- circa 0,5 dl. lauwwater



- Meng de bloem, het zout en wat hooi met de losgeslagen eiwitten. Voeg het water toe zodat er een soepel deeg ontstaat dat zich gemakkelijk laat uitrollen zonder te scheuren.
- Bedek de bodem van een ovenschaal met hooi en maak het een beetje vochtig met bijvoorbeeld wat bier of wijn. Laat de ham licht aankleuren in een pan met hete boter en leg hem daarna op het hooi. De knoflookliefhebber kan eventueel wat teentjes pletten en aan het hooi toevoegen.
- Dek het vlees af met deeg. Let erop dat het deegdeksel zich goed aan ovenschaal hecht en hem helemaal afsluit. Er mogen geen gaten in het deeg vallen; daar zal het vlees verbranden.
- U kunt het vlees op twee manieren laten garen: snel en langzaam. Als u kiest voor de snelle manier, dan zal de hout, afhankelijk van de grootte, ongeveer een uur moeten garen in een oven van 200 graden Celsius.
- Kiest u voor de langzame bereiding, begin dan met een oven van 100 graden. Prik de kerntemperatuurmeter door het hooideksel heen en stel hem in op 58 graden. Als de temperatuur snel oploopt, kunt u de oventemperatuur terugbrengen naar 75 graden. Op een kerntemperatuur van 58 graden zal de garing zeker drie uur duren, maar het resultaat is er naar: op het bord ligt heerlijk zacht vlees met een mooie roze kleur.
NB: Hanteer voor een ham van een Capretto een kerntemperatuur van 55 graden.
- Laat het vlees minstens een kwartiertje rusten voordat u het aansnijdt. Als u de korst openmaakt ruikt u een heerlijke hooi- en vleesgeur.

Smakelijk eten!

6.6 Tips

Gebruik van zout

- Wees vooral bij ouder vlees heel voorzichtig met zout! Ouder vlees heeft al zo'n kruidige en zelfs wat zoute smaak dat voorzichtigheid met zout geboden is. Tijdens de rijping komen afbraakproducten vrij die elkaar kunnen versterken, en die onder andere een zoute smaak geven. De hoeveelheid zout die u gebruikt, hangt dus af van de fase van het rijpingsproces.
-

Gebruik van kruiden

- Zoals gezegd, geitenvlees is al kruidig van zichzelf. Wees matig met erg scherpe kruiden. Biologisch geitenvlees heeft dat ook helemaal niet nodig. Als u het gekruide vlees een dag laat liggen, verfijnt dat de smaak en doorkleuring van het vlees. Zie het recept van Capretto, maar gebruik vooral ook uw eigen creativiteit!
-

Bij zelf verwerken van het karkas

- Let op de klieren in de schouders en lendenen, snijd deze zorgvuldig weg. De opperhuid kan op de stugste plekken beter ook wat weggesneden worden. Ouder vlees heeft meer vet, en sommige gasten vinden dat wat heftig. Onze ervaring is echter dat de meesten het erg lekker vinden – mits goed bereid, uiteraard.
-

Vorbereiding

- Net als voor andere soorten vlees, geldt voor geitenvlees ook dat het maximaal tot zijn recht komt als u het voortijds uit de verpakking haalt. U kunt het gerust een dag (of twee) droog en onverpakt in de koeling laten staan. Daardoor krijgt het vlees meer smaak, rijpt het verder door en krijgt het duidelijk meer body. Laat het vlees op keukentemperatuur komen voordat u het verhit.
-

Gebruik van vet en olie

- Gebruik bij voorkeur vleeseigen vet, dat geeft meer smaak. Een alternatief is boerenboter of brassicaolie; ook dan komt de vleeseigen smaak goed tot zijn recht.
-

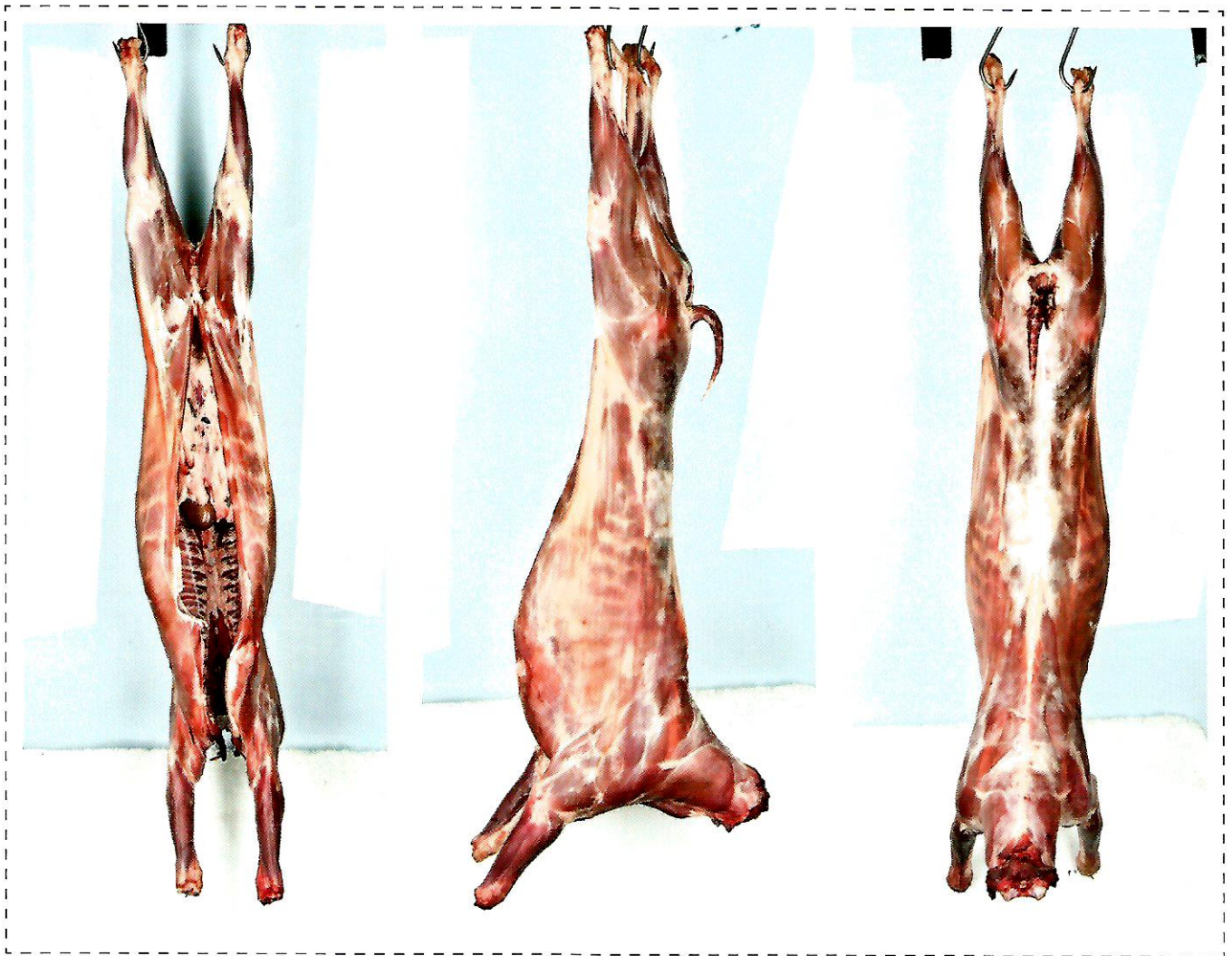
Rust!

- Het is belangrijk dat geitenvlees na de bereiding nog even de tijd krijgt om te rusten voordat u het aansnijdt. Als de temperatuur daalt (tot circa 50 graden) wordt het vlees steviger en sappiger. Het laat zich gemakkelijker snijden en verliest niet zo veel vocht. Onze ervaring is dat dit rusten voor geitenvlees wellicht nog essentiëler is dan voor andere vleessoorten.

7 Voorbeeld versnijdingen chevon

7.1 Proportioneringsvoorstel chevon

- Karkas -



- Overzichtsfoto van de delen -



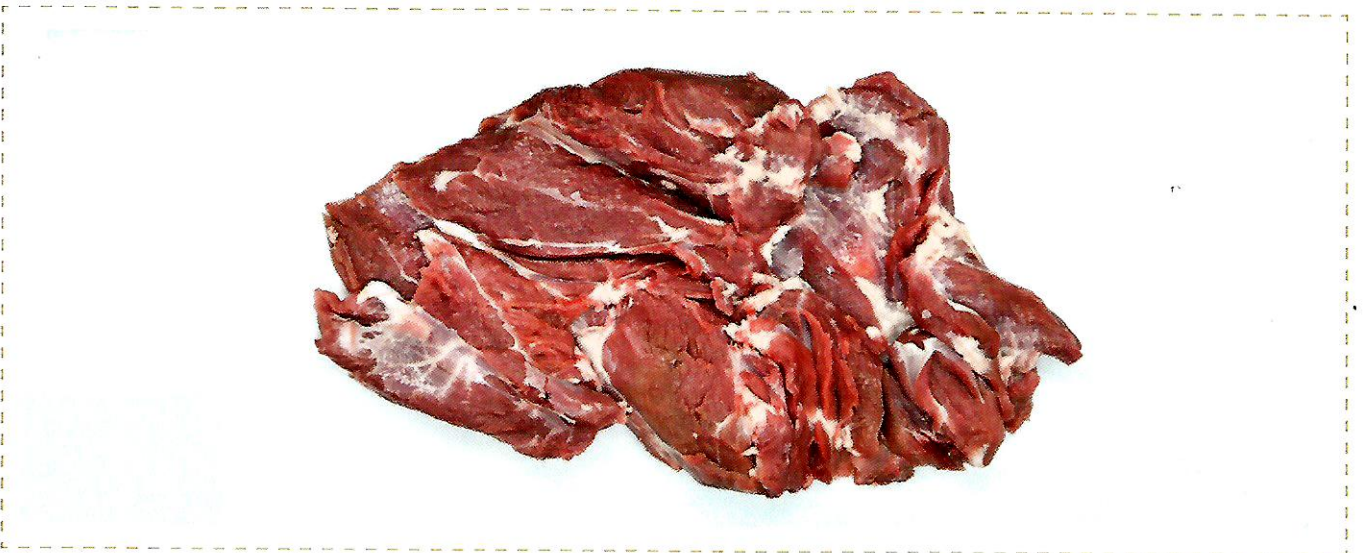
- Achterbout -



- Hals -



- Schouder -



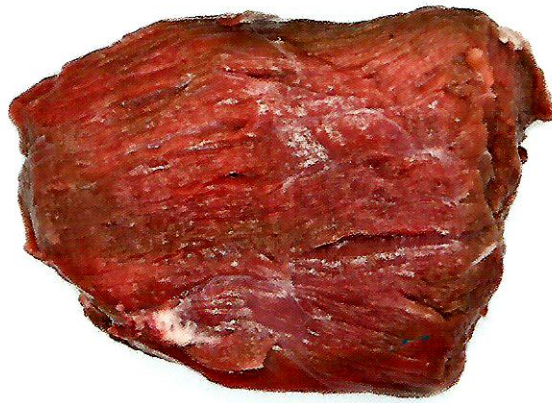
- Braadstuk -



- Schenkeltjes (voorpoet) -



- Dikke bil -



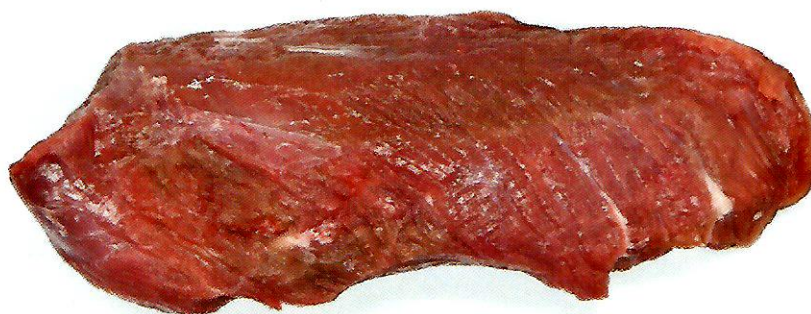
- Racks -



- T bones / gezaagd zadelstuk -



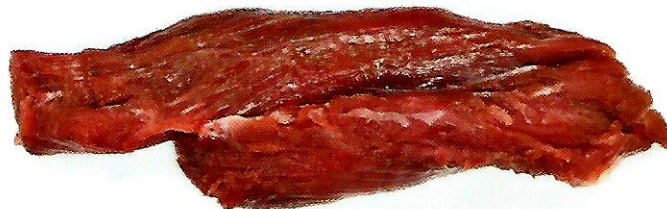
- Platte bil -



- Muis -



- Kophaasje -



- Ribs/ klapsstukjes -



7.2 Opbrengst per verdeling

<i>1e cut, eerste opdeling in technische delen</i>	
	<i>Gewicht in kilo's</i>
Heel	18,710
Schouder #1:	1,905
Schouder#2:	2,040
Achterbout #1:	2,700
Achterbout #2:	2,745
Hals schoon:	1,040
Zadel + vang:	2,750
Korte ribben:	0,595
Racks ongeschoond:	1,905
Botten:	2,345
Vet:	0,135
Afsnijdsels deel I:	Zie bot
Uitval deel I:	0,410
Totaal:	18,51
Verlies:	0,200

<i>2e cut, verdeling van technische delen in meer culinaire delen</i>	
	<i>Gewicht in kilo's</i>
Schouder stoofrollade:	0,910
Schouder kookham:	0,895
Achterbout voor zouting:	2,305
Bovenbil + kogel:	0,270
Muisje:	0,075
Platte bil:	0,135
Racks heel:	0,830
Racks los, 9 stuks:	0,920
Contrafilet + haas:	0,555
Contrafilet + haas:	0,525
Braadstuk bout:	0,660
Stoverijvlees:	1,305
Deksel + vulkoppaas:	0,245
Ribben:	0,605
Hals voor rollade:	0,935
Gehakt:	1,445
Botten:	2,385
Vet en zenen:	0,810
<i>Extra: niervet, tongetje, lever, niertjes, hart, opbrengst bouillon / fond</i>	

Deelnemende bedrijven:

Deze handleiding is gemaakt in opdracht van Geitenvlees.com

De daarin deelnemende bedrijven zijn:

Hansketien (Peter Govers en Ina Eleveld)

Steendervalsweg 37

9436 PL Mantinge

T: 0593-55 27 00 / 06-11 425 425 (Peter)

F: 0593-55 27 00

E: info@hansketien.nl

www.hansketien.nl

Boerderij 't Geertje (Anne Kloek)

Geerweg 7

2381 LT Zoeterwoude

T: 071-5802642

E: boerderij@hetgeertje.nl

www.hetgeertje.nl

Wolverlei geitenhouderij & kaasmakerij (Lars Keizerwaard)

Twickelerlaan 18

7495 VG Ambt Delden

T: 074-3764566

F: 074-3766191

E: info@wolverlei.nl

www.wolverlei.nl

Groot Windenberg (Ria Fokkink)

Rommelderijk 2

7251 MB Vorden

T: 0575-556461 / 06-2645 4090

E: info@grootwindenberg.nl

www.grootwindenberg.nl

Geitenboerderij Ridammerhoeve (Willem Dam)

Nieuwe Meerlaan 4

1182 DB Amstelveen

T: 020-6455034

E: info@geitenboerderij.nl

www.geitenboerderij.nl