

De landgoedkeuken

HEERLIJKHEID  MARIËNWAERDT

De landgoedkeuken

PUUR, VEELZIJDIG, VOEDZAAM & EERLIJK

NATHALIE BARONES VAN VERSCHUER

COLOFON

© Fontaine Uitgevers, 2019

De landgoedkeuken is een uitgave van Fontaine Uitgevers, Amsterdam

Tekst: Nathalie Barones van Verschuer
Vormgeving: Diewertje Van Wering
Fotografie: Saskia Lelieveld
Styling: Marianne Snel

ISBN 978 90 5956 944 7

NUR 440

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Aan hen die desondanks menen aanspraak te kunnen maken op enig recht, wordt verzocht contact op te nemen Fontaine Uitgevers.

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Voorwoord 009



De moestuin 013

Tempura van zeebaars en groenten met sojadressing 014
Witlofsalade met crème van hazelnoot-geitenkaas, honeycomb, uienconfit en appelvinaigrette 017
Courgettesoep met zalm 018
Gazpacho van rode biet 021
Tajine van lam met seizoensgroenten, tabouleh en fris-pittige yoghurt 022
Groentecurry met kokosmelk 027
Snijbonen uit het zout met witte bonen en ham 028
Pompoenlasagne met hazelnoten en ricotta 031
Rozemarijn-ijs 032
Boerenkoolpesto 035
Pesto van geroosterde paprika, olijven en walnoten 035

De landgoedkeuken 037

Caesarsalade met krokante kip, little gem en yoghurt dressing 038
Pulled chicken met coleslaw 041
Pompoensoep 042
Paddenstoelenbouillon met taugé en lente-ui 045
Geroosterd buikspek met paksoi en oestersaus 046
Bulgursalade 051
Pavlova met frambozen, hangop en lemoncurd 052
Vegan chocolademouse 055
Haverkoekjes met cranberry en rozijnen en American chocolate chip cookies 056
Hemelse lemon curd cheesecake met gemberkoekjesbodem 059



De boomgaard 060

Pruimencompote met kokosyoghurt en granola 065
Kip in appelder 066
Gehaktbrood met kweepeer-gember vruchtenspread 069
Appeltaart van Mariënwaerdt 072
Gedroogde zoete appelstukjes met bruine bonen 075
Vlierbloesemsiroop en scropino met appelder 076
Empanada's met pulled pork en pittige-pruimenchutney 079





Lakenvelders 083

Lakenvelder-tartaar met een kaaskletsop en tomatenchutney 085

Quiche met Lakenvelder-gehakt, mais en bonen 086

Aromatische curry van Lakenvelder-stooflappen 089

Gebraiseerde runderwangetjes met kroketje van zuurkool en aardappel 091

Salimbocca van Lakenvelder-entrecote met hazelnoot en Oude Adel 095

Pastei van Lakenvelder-gehakt en pompoen 096

Ragout van Lakenvelder-runderlappen met wilde rijst 099

De kaasmakerij 116

Gebakken walnoot-fenegriekkaas in een krokant jasje met cranberry-portsaus 119

Soufflé van Oude Adel en spinazie 120

Vegetarische risotto 123

Kastanjechampignons in Mariënwaerdse kaassaus 124

Aardappelgnocchi met Oude Adel en tomatenchutney 127

Risotto met paddenstoelen, La Trappe Dubbel en truffelkaas 128

Geitenkaaskroketjes op waterkerssalade 131



De jacht 101

Hazepastei 102

Zuurdesemwafels met ragout van eend 105

Reerug in patékorst 106

Fazant met taartje van zuurkool en aardappelflensjes 109

Fazantenbouillon 110

Eendenborst met zuurkool, buikspek en pastinaakchips 113

Geroosterde kwartel met vijgen en kastanje crème 114

Fermenteren en inmaken 133

Gefermenteerde bietjes 136

Ingemaakt fruit 136

Ingelegde citroen 137

Zuurkoolsoep met chorizo 139

Ceviche van zeebaars met gefermenteerde venkel en biet 140

Tortellini met gefermenteerde bloemkoolblad-ricotta en

boter-citroensaus 143

Zalm met chips van groene rijst en miso-saus 144

Appelazijn 147

Zuurdesemstarter 148

Basisrecepten 151

Snijbonen uit het zout 152

Veganricotta 153

Tomatenchutney 154

Saffraanwafels 155

Lemon curd 156

Mangochutney 157

Nawoord 158

Register 159



Heerlijkheid Mariënwaerd

EEN WERELD OP ZICH

Heerlijkheid Mariënwaerd is een landgoed van 1000 hectare in de Betuwe. Het is gelegen aan de Linge, tussen de dorpjes Beesd en Tricht. Het landgoed heeft een rijke historie die teruggaat tot 1129. Oorspronkelijk was Mariënwaerd een norbertijner abdij, maar sinds 1734 is het in rechte lijn vererfd binnen onze familie. Wij zijn de vijfde generatie die het landgoed met passie beheert, bewoont en wil behouden voor toekomstige generaties, als groene long in de Betuwe.

Op Mariënwaerd vind je uitgestrekte akkers, boomgaarden, bossen en weilanden met een rijkdom aan planten en dieren. De landbouw die wij op ongeveer 300 hectare van het landgoed in eigen beheer bedrijven, is geheel biologisch. Dat betekent dat we de grond op natuurlijke wijze bewerken, zonder bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Onze koeien krijgen geen preventieve antibiotica en grazen zo lang mogelijk buiten, in de kruidenrijke weilanden. Van de oogst en de melk produceren wij op het landgoed delicatessen, kazen en graanproducten. In onze horeca gebruiken wij zo veel mogelijk producten van het landgoed, zoals het vlees van de Lakenvelders en groenten uit de moestuin.

Ook thuis gebruiken wij zo veel mogelijk eigen ingrediënten. Vooral in de zomer, wanneer de moestuin volop groenten en fruit geeft, maar ook in de herfst en winter als er wild wordt geschoten. Vlees van de Lakenvelder-runderen hebben we natuurlijk het gehele jaar, net als Landgoedkaas en delicatessen. In dit kookboek hebben wij de recepten verzameld van de familie, onze koks en twee van onze medewerkers op kantoor die dol zijn op koken. Het boek is ingedeeld naar activiteit en oogst van het landgoed.

Onze filosofie is dat je iets kostbaars als een groot landgoed alleen kunt behouden als je het openstelt en deelt met anderen. De doelstelling is om het landgoed op duurzame wijze in stand te houden, waarbij we de rust, de flora en fauna zo min mogelijk verstoren. Als je de natuur met respect behandelt, krijg je er veel voor terug. De rijkdom van de oogst delen wij graag met u in onze winkels en met de recepten in dit kookboek.

Geniet van het boek en de heerlijke recepten. We verwelkomen u graag op het landgoed!

Frans en Nathalie van Verschuer-Des Tombe



LEGGING WÅR 47/21



010 - MARIËNWAERDT



011 - MARIËNWAERDT

De moestuin

De moestuin op Mariënwaerd lag van oudsher bij de abdij die op het landgoed heeft gestaan. De norbertijner kloosterlingen die zich in 1129 vestigden op Mariënwaerd, troffen er vruchtbaar gebied aan, geschikt voor landbouw en fruitteelt. Het klooster had een grote kruidentuin voor medicijnen; de geestelijken speelden een grote rol op het gebied van geneeskunst. Sinds de middeleeuwen is de locatie van de moestuin veranderd van binnen de kloostermuren naar naast het kasteel dat vroeger als klooster diende. Hoewel de locatie veranderde, bleef de productieve functie van de tuin een wezenlijk onderdeel van het landgoed. Het huidige ontwerp van de moestuin dateert uit de negentiende eeuw en is gebaseerd op de oude kloostertuin met zijn principes van vruchtwisseling. De tuin is verdeeld in blokken. Om uitputtingsziekten te voorkomen, staat elk jaar in elk blok een ander gewas. Langs de rechte paden staan appel- en perenbomen, die zo worden gesnoeid dat er overal doorkijkjes zijn en je op elk punt de hele moestuin kunt overzien.

Midden in de moestuin prijkt de waterpomp met daarnaast drie broeikassen. Er is een oude kas met perziken, abrikozen en nectarines, en een moderne waarin 's zomers tomaten en paprika's groeien. Tegen de muur die van oudsher om de tuin heenloopt, staat een druivenkas met het zogeheten lessenaarsmodel: het regenwater loopt via de schuingeplaatste ruiten op de wortels van de druiven die buiten de kas liggen. Tegen andere stukken van de muur staan warmteminnende planten, omdat de muur overdag door de zon wordt verwarmd en 's nachts zijn warmte afgeeft. Kenmerkend voor deze moestuin zijn de negentiende-eeuwse broeibakken met glazen deksels. Hierin wordt paardenmest geschept, gevolgd door een laag blad en dan een laag aarde. Met de glazen deksels dicht gaat het zodra de zon erop schijnt broeien in de bakken; waardoor er al vroeg in het voorjaar sla en andere bladgroenten in worden geteeld.

De moestuin kent zomer- en wintervakken, waarin bijvoorbeeld aardappels, bonen (zomer) en diverse soorten kool, ui en selderij (winter) worden geogst. Sinds een paar jaar wordt de moestuin ook gesierd door rozenperken. Deze worden onderhouden door de vrijwilligers van de Vrienden van Mariënwaerd. Maar het meeste werk in de moestuin wordt gedaan door de beheerder van huis en tuin, Nico, die dit werk met liefde doet.

Mariënwaerd kent nóg een moestuin, bij de Stapelakker. Dit is een moderne moestuin, die wordt onderhouden door de cliënten van zorginstellingen Prezzent en 's-Heerenloo. Hierin staan vooral groenten die in de keuken van de Stapelbakker worden gebruikt. Uit beide tuinen gaat een deel van de oogst naar onze Landgoedwinkel. Hier is een keur (en kleur!) aan biologische groenten te vinden; niet alleen uit eigen moestuin, ook van biologische teelt uit de streek.



Tempura van zeebaars en groenten met sojadressing

Dit gerecht leent zich uitstekend voor oogst uit eigen tuin. Je kunt de groenten die je gebruikt voor de tempura aanpassen aan het seizoen.

lunchgerecht • 4 personen

Dressing

- 4 eetl. zoutarme sojasaus
- ½ chilipeper, zaadlijsten en pitjes verwijderd, fijngehakt
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 cm verse gember, geschild en geraspt
- rasp van ½ limoen
- sap van 1 limoen
- 2 eetl. sesamolie
- 1 eetl. bloemenhoning van het landgoed

Beslag

- 250 g tempurabloem
- 500 ml ijskoud water
- 2 zeebaarzen van 300 g elk
- 2 theel. zeezout
- 250 g groenten, zoals bimi, bloemkool, bospeen en groene asperge
- 4 courgettebloemen
- plantaardige olie om in te frituren
- lente-ui, in fijne ringetjes (optioneel)
- ½ bosje koriander, blaadjes fijngehakt (optioneel)

Dressing: meng alle ingrediënten; voeg de sesamolie en de honing als laatste toe. Zet tot gebruik apart.

Beslag: doe de bloem in een kom en meng in één keer het ijskoude water erdoor voor een glad beslag met de consistentie van yoghurt.

Fileer de zeebaars, verwijder hierbij zorgvuldig de zij- en buikgraten; breng op smaak met zeezout. Was de groenten; dep droog met keukenpapier. Snijd de groenten in hapklare stukjes. Verhit de olie tot 180 °C. Haal de vis en groenten door het beslag en frituur ze in 3-4 minuten goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier. Garneer eventueel met dunne ringetjes lente-ui en fijngehakte korianderblaadjes.

Tip

Harde groentesoorten, zoals wortel en knol, moeten langer worden gefrituurd dan zachte, zoals courgette en kool.





Witlofsalade met crème van geitenkaas en hazelnoot, honeycomb, uienconfit en appelvinaigrette

voorgerecht • 4 personen

Crème

- 100 g geitenkaas
- 75 ml geitenmelk (of -room met 20% vet)
- 4 theel. gehakte walnoten

Honeycomb

- 25 g honing
- 100 g suiker
- 25 g glucose
- 20 g water
- 3 g zuiveringszout (baking soda)

Vinaigrette

- 200 ml appelazijn zie pag. 147
- 20 ml hazelnootolie
- 3-5 theel. honing

Uienconfit

- 1 rode ui
- 2 eetl. honing
- 150 ml appelazijn (zie pag. 147)

- 1 struik witlof
- 1 struik roodlof
- 1 appel, bij voorkeur Granny Smith
- cress, spinazieblaadjes en gehakte walnoten ter garnering

Crème: verwarm in een steelpan de kaas en de melk op laag vuur. Voeg de walnoten toe; meng alles goed door elkaar. Laat afkoelen, dek af en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Honeycomb: zeef het zuiveringszout door een heel fijne zeef. Verwarm in een steelpan alle ingrediënten, behalve het zuiveringszout, tot 150 °C (of totdat het goudbruin is); roer niet. Neem de pan van het vuur; voeg het zuiveringszout toe. Schenk het mengsel zodra het gaat borrelen (na 15-30 seconden) op een vel bakpapier; laat afkoelen. Breek de honeycomb in kleine stukjes.

Vinaigrette: Breng in een steelpan de appelazijn aan de kook; laat zachtjes inkoken tot de helft. Voeg de hazelnootolie en honing toe; roer door.

Uienconfit: Snijd de ui in dunne plakjes. Doe de ui, honing en azijn in een pan; breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot alle vloeistof is verdampt en de honing licht begint te karamelliseren.

Was de blaadjes lof; schud ze droog. Snijd de appel doormidden en verwijder het klokhuis; snijd hem in dunne plakjes. Schik de lof op mooie borden; verdeel er de appel over. Spuit met een spuitzak een paar mooie toefjes geitenkaascrème verdeeld over de salade en verdeel met een lepel de uienconfit erover. Besprenkel met vinaigrette; bestrooi met honeycomb, wat cress, een paar spinazieblaadjes en gehakte walnoten. Serveer.



Courgettesoep met zalm

Courgettes groeien geweldig na de bloei in de broeibakken in de moestuin. Verstoep onder hun bladeren zie je eerst kleine uitstulpingen, die razendsnel uitgroeien tot gigantisch grote courgettes. Heel grote courgettes zijn te waterig om te bakken, maar je kunt er wel heerlijke soep van maken. Courgettesoep is een dankbaar gerecht: in een handomdraai klaar en iedereen vindt het lekker.

lunch- of voorgerecht • 6 personen

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- scheutje olijfolie
- 3 grote courgettes
- 2 eetl. pesto
- 2 blokjes groentebouillon
- 1,5 l kokend water
- 200 ml kookroom
- 150 g gerookte zalmsnippers

Snijd de ui in grove ringen; hak de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur; bak hierin de ui tot hij zacht is. Snijd in de tussentijd de courgettes in stukken. Voeg de knoflook en courgettes toe; bak ze kort mee. Voeg de pesto toe; roer door. Voeg het water toe; verkruiemel de bouillonblokjes boven de pan. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en laat de soep met het deksel op de pan 7 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur; pureer de soep met een staafmixer glad. Voeg de kookroom toe; roer goed door. Voeg vlak voordat je de soep opschept de zalmsnippers toe.





Gazpacho van rode biet

Dit is een heel gezond, zomers recept. Gazpacho doet mij denken aan onze huwelijksreis in Portugal, het was er 40 °C. Koude soep met zelfs wat ijsblokjes erin, smaakt heerlijk als het warm is.

voorgerecht • 4 personen

- 3 gekookte bietjes
- 1 bosje radijs
- 1 komkommer
- 1 bosje lente-ui
- 5 tenen knoflook
- 500 ml kwark of yoghurt
- 1 bosje dille
- 1 bosje peterselie
- 500 g gefermenteerde bietjes
(zie het recept op pag 136)

Rasp de gekookte bietjes op een grove rasp. Hak alle overige ingrediënten heel fijn. Schep door elkaar. Voeg de kwark en het water dat je hebt gebruikt bij het fermenteren van de bietjes toe tot de gewenste consistentie. Breng de gazpacho op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

