

# Liever wild dan tam

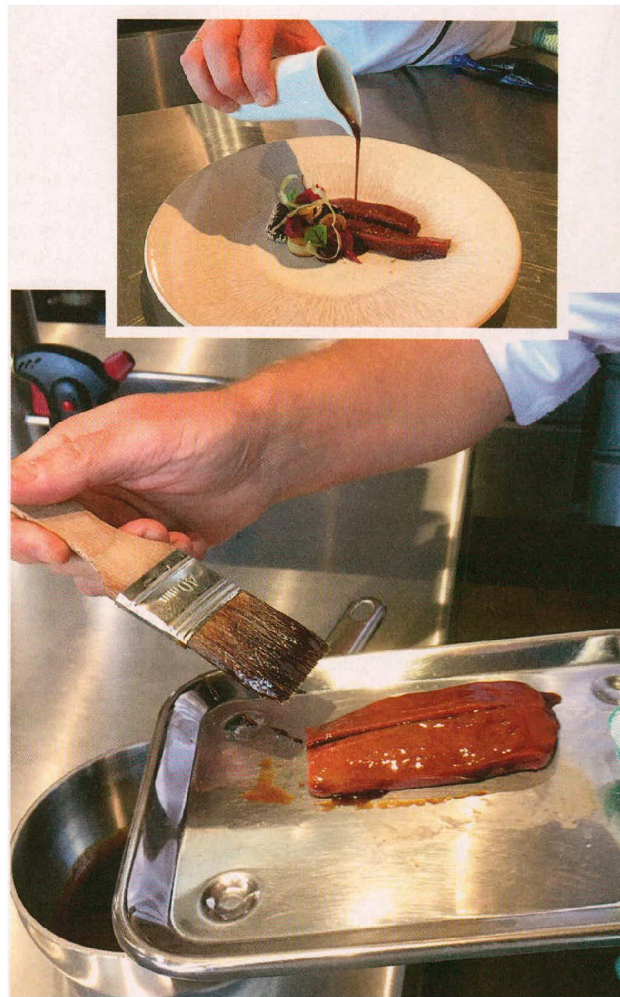
In zijn Rotterdamse keuken met het mooiste uitzicht van Nederland demonstreert **Wim Severein** hoe je wilde eend bereidt



## Wim Severein (48)

Leidde van 2009 de keuken van het restaurant in het Rotterdamse Wereldmuseum, dat in 2013 een Michelinster kreeg. In 2017 sloot het restaurant en moest Severein op zoek naar een andere stek. Die vond hij. Sinds juli is The Millèn in het Marriott Hotel open.

**S**evereine weet zijn werkruimten uit te kiezen. Acht jaar lang bestierde hij het restaurant van het prachtige, monumentale Wereldmuseum aan de Willemskade in Rotterdam. Maar de plaats waar hij nu is neergestreken, slaat alles. Op de eerste verdieping van het Marriott Hotel aan het Weena, waar eerst de ontbijtzaal zat, heeft Severein de vrije hand gekregen om er een mondain restaurant van te maken. Na jaren van bouwwerkzaamheden heeft het stationsgebied weer allure, en als Severein staat te werken heeft hij, net als zijn gasten, uitzicht op de indrukwekkende entree van het nieuwe station Rotterdam Centraal en de bedrijvigheid op straat. Opmerkelijk: restaurant The Millèn, vernoemd naar de Millenniumtoren waarin het huist, hoort bij het Marriott Hotel, maar Severein is zelf de eigenaar. Een lang gekoesterde wens. 'We werken uiteraard samen, bijvoorbeeld voor het ontbijt, maar verder sta ik geheel op eigen benen.' Een groot goed voor een chef die graag zijn eigen gang gaat en niet veel op heeft met culinaire trends. 'Ik volg de markt en het seizoen, dat is de beste leidraad. De wereld is niet meer zo groot, dus al werk ik graag met producten uit de omgeving, ik experimenteer ook graag met smaken van ver. Als ik hier over de Kruiskade loop, kom ik nog steeds nieuwe producten tegen.' Severein heeft net de eerste wilde eenden binnen,



Wim Severein 'lakt' de eendenborstfilet met jus gemaakt van het karkas

geleverd door de bekende Rotterdamse poelier Treuren. 'Schieteenden, dat zijn toch de beste. Je hebt ook kooi-eenden, maar die worden gelokt met voer en dat vind ik minder natuurlijk. Een schiet-eend heeft zijn eigen kostje bij elkaar gescharreld, en dat proef je. Bovendien rijpt het vlees van een met hagel geschoten eend nét even anders, beter vind ik.'

Het seizoen van de wilde eend loopt van 15 augustus tot 31 januari. Severein vindt ze op hun best als ze nog een beetje mager zijn. 'Zodra de winter nadert, gaan ze steeds meer eten om een vetlaag te kweken, maar in het najaar is dat laagje nog wat dunner en dat vind ik beter voor de smaak.' Tamme eend is een heel ander verhaal. 'Onvergelijkbaar,' zegt Severein. 'Het is een ander ras eend, ze krijgen ander voer, structuur en smaak zijn totaal verschillend.'

Severein gebruikt de eend in zijn geheel. Hij pocheert de geplukte vogel op het karkas, zoals dat heet. Dus met alle botjes er nog in wordt de eend op lage temperatuur heel zachtjes licht gegaard. Afsnijdsels gaan in de diepvries om later in een

## Wilde eend met rode biet en amarant

VOOR 4 PERSONEN

### Ingrediënten

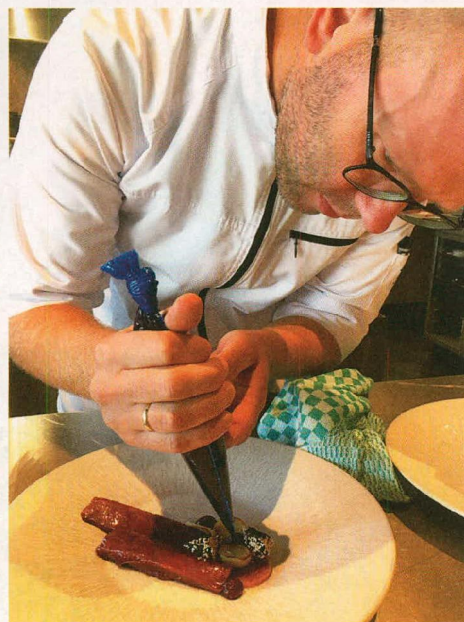
- 2 wilde eenden (Wim Severein snijdt de bouten eraf en vriest deze in om ze later in een ander gerecht te gebruiken)
- 4 rode bietjes (2 voor een crème, 2 om in de amarant te rollen)
- 50 gram amarantzaadjes
- 1 peterseliewortel
- 1 dessertlepel ras el hanout

### Bereiding

Wim Severein gaart de eend met karkas in een sous-vide apparaat. Wie een vacuümapparaat heeft, kan de eend in plastic verpakken en vervolgens in een pan met water van 62 graden Celsius circa 45 minuten garen. Een alternatief is om de eend verpakt in aluminiumfolie in de oven te garen, circa 45 minuten op 75 graden Celsius.

Snijd de borstfilets van het karkas. Haal het vel los en bestrooi het vlees met peper en zout. Leg het vel terug en plaats de filets op een metalen plateau met de velkant op het plateau. Verpak de rode bieten per stuk in aluminiumfolie en pof ze een uur in een oven op 180 graden. Laat de bieten afkoelen en pel ze.

Pureer twee bietjes tot een zalfachtige crème en kruid met peper en zout. Laat de andere twee bietjes een nacht drogen. Pel de gedroogde rode bieten en snijd deze in partjes. Pof de korrels amarant enkele seconden in een hoge braadpan en doop de bietenparten erin. Snijd plakken van 1 centimeter van de peterseliewortel en kook deze beetgaar. Bak de plakken goudbruin. Warm de eendenborstfilets op in de oven op 150 graden. Haal uit de oven, haal het vel eraf en snijd het vlees in mooie plakken. Leg deze op een bord en werk af met de garnituren. Wim Severein schenkt er een jus over die is getrokken van de karkassen.



Van de bietjes wordt onder meer een crème gemaakt

ander gerecht te worden verwerkt. De borstfilet snijdt Severein er samen met het vel af. Het vel snijdt hij los en legt hij er weer bovenop als hij het vlees vlak voor bereiding nog even verder gaart. 'Het vet van de huid beschermt tegen uitdroging en geeft smaak, maar je eet het niet op.' Severein combineert de eend met aardse smaken die niet letterlijk uit het leefgebied van de vogel komen, maar wel aansluiten bij de aardse tonen van het wild. Zoals kleine bietjes, die in de oven worden gegaard, een nacht gedroogd en vervolgens worden gedoopt in de gepofte zaadjes van de amarant, een Zuid-Amerikaanse plant. Een kleine toevoeging aan het gerecht, maar zeer bepalend voor de smaak – naast de jus die wordt getrokken van het karkas – is de peterseliewortel en de grof gevijzelde ras el hanout. Dat laatste is een Marokkaans specerijenmengsel, waarvan de samenstelling flink kan variëren, maar er zit altijd wel piment, kaneel, kruidnagel en kurkuma in. Een milde mix, die meestal lang meestooft, maar Severein voegt het pas op het laatst toe, als een vleugje Kruisakade aan de eend. ←

