

Alle eer aan de schorseneer

Zeggen de woorden keukenmeidenverdriet of huisvrouwenleed u iets? Of wellicht winterasperge, armeluisasperge of winterstaaf? Geen enkele groente heeft zoveel bijnamen als de schorseneer. Deze ietwat vreemde, mysterieuze groente zien we steeds vaker terug op de menukaart van restaurants. Dat is niet vreemd, want achter de ruwe donkere schil gaat een hele delicate, maar smaakvolle groente schuil.

TEKST: FRANS VAN TUEL / FOTO'S: BRAM BECKS EN RAOUL LIMPENS



Wist u dat

- de schorseneer tot dezelfde plantkundige familie behoort als sla, andijvie en artisjok?
- de schorseneer in de 16e eeuw vanuit het Middellandse Zeegebied naar de Nederland en België is geïmporteerd?
- de schorseneer het beste op een koele (12-15°C) en droge plaats kunt bewaren? Daar is het gewas een paar weken houdbaar.

“Alleen de beste schorseneren gaan hier de deur uit”

UIT DE VERGETELHEID

De familie Klerken in Maasbree houdt zich al meer dan veertig jaar bezig met de teelt van gewassen op de vollegrond. Sinds 2007 staat de derde generatie, John Klerken, aan het roer van het familiebedrijf dat net buiten het dorp is gevestigd. Naast de teelt van schorseneren, kweekt John reuzenpompoenen. Enkele imposante exemplaren van deze grote oranje kolossen liggen op het terrein tentoongesteld en trekken jaarlijks veel bekijks van voorbijgangers. De voorbije jaren teelde Klerken ook het witte goud. Daar moest hij dit jaar, vanwege problemen aan het gezichtsvermogen, noodgedwongen afscheid van nemen. Net als zijn opa, vader en enkele ooms is John een ambassadeur van de schorseneer. Trots toont hij krantenartikelen uit het verleden die ingelijst aan de muur hangen. John's familie doet er alles aan om de schorseneer uit de vergetelheid te halen. En met succes.

SUPERKWALITEIT

De vruchtbare zandgrond in de omgeving van Maasbree is ideaal voor de teelt van schorseneren. “In de omgeving zitten meer telers waarvan de oogst uiteindelijk terecht komt bij de versmarkt. De schorseneren voor deze markt zijn van superkwaliteit en worden geschild en verwerkt voor restaurants. Iets meer naar het zuiden, rond de grens met België, zitten voornamelijk telers van schorseneren voor de industriële markt. Dit houdt in dat de groente wordt verwerkt voor potjes en diepvries. In tegenstelling tot onze oogst, zijn die schorseneren van mindere kwaliteit. Deze zijn te dik, te lang of te krom en niet geschikt voor de schilmachines voor de versmarkt.”



SORTEREN

John laat zien hoe schorseneren van topkwaliteit eruit zien. In de koelcel staat een behoorlijke voorraad, netjes gesorteerd, te wachten op verzending naar ZON fruit & vegetables of de schilverwerker. De ruim vier hectare grond levert jaarlijks meer dan twintig ton schorseneren op. “De teelt van de groente is best intensief en bestaat voor een groot deel uit handwerk. Het zaaien gebeurt in het voorjaar en de oogst duurt dan van september tot en met februari. Op zaterdag helpen jongeren uit de buurt met het handmatig binnenhalen van een voorraad die ik daarna zelf met de hand sorteer. Eerst zorg ik dat het zand van de schorseneren af wordt getrild en vervolgens haal ik de ‘mindere’ exemplaren eruit. Alleen de beste schorseneren gaan hier de deur uit. Ongewassen gaan ze in kratten de koelcel in. Het laagje zand dat er nog omheen zit dient als bescherm laag.”



BIJNAMEN

De bijnamen ‘keukenmeidenverdriet’ of ‘huisvrouwenleed’ heeft de schorseneer te danken aan het plakkerig melksap dat vrijkomt bij vastpakken en schillen van de langwerpige, donkere wortels. Wilt u vlekken in kleding vermijden tijdens het schillen? Gebruik dan voor de zekerheid keukenhandschoenen en leg de schorseneren na het verwijderen van de bruine laag in water met een scheutje citroensap. Dit zorgt ervoor dat de schorseneren niet verkleuren. De bijnaam ‘armeluis-asperge’ doet de schorseneer eigenlijk tekort. Schorseneren zijn weliswaar goedkoper dan asperges maar beiden gewassen komen qua vorm en kleur overeen. Qua smaak is het is een groente met een volwaardig eigen karakter. Om die karakteristieke smaak te ervaren dienen we een verzoek in bij Lambert Walter, chef van Bistro TWO, om een gerecht maken met schorseneren.

“De structuur is mooi en het heeft een heel aardse smaak”

BISTRO TWO

Lambert is verrast met ons verzoek maar gaat graag de uitdaging aan. Hij onderbreekt zelfs zijn korte vakantie om voor ons een prachtig gerecht te maken. “Ik gebruik de schorseneren namelijk niet in de keuken. Nog niet, want nu heb ik de groentesoort weer herontdekt. De structuur is mooi en het heeft een heel aardse smaak. Schorseneren zijn heel goed te combineren met zowel vlees en vis.” Bistro TWO opende in september de deuren. Het ‘zusje’ van sterrestaurant ONE is, in tegenstelling tot de overige horeca, wel open omdat het etablissement deel uitmaakt van een hotel aan de Roerkade in Roermond. Alleen hotelgasten kunnen bij TWO terecht voor ontbijt en diner. Lambert deed in het verleden ervaring op bij De Pastorale in België, in de paradijselijke omgeving van de Malediven en in de keuken van

Edwin Soumang bij ONE. De chef omschrijft zijn kookstijl als klassiek en herkenbaar. “Maar wel met diepgang. Ik vind het belangrijk om producten van lokale leveranciers en telers te verwerken. Met Edwin bespreek ik regelmatig nieuwe ideeën voor gerechten. Er bestaat een grote kans dat de schorseneer bij ons op de kaart verschijnt. Gezien het seizoen, heb ik dit keer gekozen voor een combinatie van schorseneren en een stuk wild, hertenrugfilet. De schorseneren zijn gegaard in koffie en geeft de groente een dynamische smaak. Dit heb ik vroeger ooit gemaakt en heb het geheel weer in een nieuw jasje gestoken.” ■



HERTENRUGFILET MET SCHORSENEREN EN KOFFIEJUS

(4 personen)

INGREDIËNTEN

- 4 porties hertenrugfilet (180 gram p.st)

Schorseneren mousseline:

- 250 gram schorseneer geschild
- 1 dl room
- 25 gram boter
- scheut olijfolie
- zout op smaak

Gekarameliseerde schorseneren:

- 200 gram schorseneren
- scheut druivenpitolie of bakolie
- 20 gram honing

Koffie jus:

- 200 gr basis wild jus
- 5 gram koffiebonen gemalen
- 25 roomboter

Kaantjes van schorseneren:

- 100 gram schorseneren
- 200 gram zonnebloem olie

In koffie gegaarde schorseneer:

- 200 gram schorseneer
- 50 gram beurre noisette
- 10 gram koffiebonen gemalen
- 2 gram zout

BEREIDINGSWIJZE:

Was en schil de schorseneren. Leg ze in water met een beetje melk of citroensap (tegen het oxideren)

Schorseneren mousseline:

Kook de schorseneer met een scheut melk en een beetje zout totdat ze volledig gaar zijn. Blender in een foodmixer totdat je een egale massa hebt, voeg hieraan de olijfolie en boter aan toe en een beetje nootmuskaat.

In koffie gegaarde schorseneer:

Doe alles in een vacumeerzak en gaar in een pan met net niet kokend water voor ongeveer 20 minuten.

Koffie jus:

Zet de basis jus op met de koffie laat dit ongeveer 30 minuten trekken. Zeven en monteren met de boter.

Honing gekarameliseerde schorseneren:

Snij de schorseneren in plakjes van ongeveer een centimeter.

Bak deze in een pannetje totdat ze goudbruin zijn voeg de honing toe, laat een klein beetje karamelliseren.

Kaantjes van schorseneren:

Snij de rest van de schorseneer in hele kleine blokjes van 0,5 cm bij 0,5 cm en bak deze in een beetje zonnebloemolie totdat het mooi gaat kleuren en laat daarna uitlekken op een stuk keukenpapier.

Hertenrugfilets:

Hertenrug mooi aanbakken in geklaarde boter. Minimaal 8 minuten laten rusten onder aluminiumfolie en dan in de oven op 180 graden voor ongeveer 2 minuten.