

Chef Steven Dehaeze ambassadeur van Nieuw-Zeelands hertenvlees

■ **LAUWE** – Steven Dehaeze van restaurant Culinaire in Lauwe is een van de vier Belgische ambassadeurs van het Nieuw-Zeelands hertenvlees. Maar wat houdt dat ambassadeurschap precies in? “Demo’s geven, tonen dat hertenvlees niet alleen aan het wildseizoen gebonden is, maar het hele jaar door kan gebruikt worden”, aldus Steven Dehaeze.

DOOR CAROLINE ROOSE

Ik kende het Nieuw-Zeelands hertenvlees voordien ook al omdat mijn vaste leverancier me ooit eens bij gebrek aan Belgisch hertenvlees de Nieuw-Zeelands variant geleverd had”, vertelt Steven Dehaeze. “Het viel me onmiddellijk op dat het vlees mooi rood was en dat het ook veel malser en zachter was dan wat we hier in België kennen. Ook de klanten konden het enorm appreciëren.” Steven Dehaeze werkt ondertussen al een paar jaar met Nieuw-Zeelands hertenvlees. Hij stapte ook af van de typische wildbereidingen en bedacht een paar zomerse bereidingen. “Tot nu stuurden de kwekers altijd een Nieuw-Zeelands chef naar België om hier het hertenvlees te promoten, maar nu gooien ze het over een andere boeg. Ze hebben een aantal Belgische chefs gevraagd om als ambassadeur voor het hertenvlees op te treden.” Steven Dehaeze ging als lid van de Jeunes Restaurateurs graag in op de uitnodiging om een week



Steven Dehaeze van restaurant Culinaire in Lauwe is een enthousiaste ambassadeur van het Nieuw-Zeelands hertenvlees. (Foto WO)

lang door Nieuw-Zeeland te reizen. Hij ging er op bezoek bij een hertenkwekerij, liep langs in een slachterij, kookte samen met de Nieuw-Zeelands chef Gramm Brown, die vroeger als ambassadeur naar België kwam, en kreeg er een bezoekje aan een zalmkwekerij en een kaasmakerij als extraatje bovenop.

Grazen in het wild

“Ook bij ons heb je hertenkwekerijen, maar die kan je onmogelijk vergelijken met wat we daar te zien kregen. We gingen op bezoek bij een hertenkwekerij van 2.500 hectare groot. De dieren worden daar bij elkaar gedreven met helikopters. Ze leven er half wild, half gekweekt. Ze grazen ook in het wild en krijgen alleen in de winter wat extra voeding bij. De dieren worden ook gewoon geslacht, bij ons worden ze nog vaak geschoten.”

Herten zijn geen *native* dieren uit Nieuw-Zeeland, de diertjes werden er in de 19^{de} eeuw ingevoerd voor de jacht. “95 procent van de productie van hertenvlees is voor de uitvoer bestemd. Een groot deel of zo’n 18 procent komt daarvan naar België met vrachtschepen die zes weken onderweg zijn. Een deel van het vlees wordt diepgevroren vervoerd, een ander deel vers of vacuüm getrokken. Dat betekent dat het vlees tijdens de reis de tijd krijgt om te rijpen en zachter te worden. Op het moment dat het vlees hier aankomt, is het klaar voor consumptie. Al het vlees dat hier aankomt is trouwens al verkocht.”

Ecologische voetafdruk

Steven wijst er ons op dat het de Nieuw-Zeelands kwekers niet om te doen is om meer vlees te kweken of uit te voeren, maar om tot een constante aanvoer te komen.

In Nieuw-Zeeland maakte Steven ook kennis met aparte bereidingswijzen, zoals hertenvlees op de barbecue, als gebrad of als bout verwerkt. “Bij hertenvlees denken we nog te vaak aan de hartige romige wildbereidingen, maar het kan ook op een lichtere manier, ik denk aan gerookt met een Oosterse garnituur”, aldus Steven. Tot slot vragen we Steven nog eens of we ecologisch eigenlijk niet beter af zijn om vlees dat hier gekweekt wordt te eten? “Die vraag hebben we ons ook gesteld, maar weet je dat de ecologische voetafdruk lager is als je vlees uit Nieuw-Zeeland invoert dan wanneer je vlees dat hier gekweekt werd eet. De dieren worden daar in de vrije natuur gekweekt en het transport naar hier weegt ook niet op tegen de vervuiling als gevolg van het verkeer in ons land.”



Carpaccio van Nieuw-Zeelands hertenfilet

Steven maakte voor ons een receptje: carpaccio van Nieuw-Zeelands hertenfilet, rozemarijnolie, komkommer, espuma van parmezaan, crunch van tacos en rauw gemarineerde asperges.

Benodigdheden (4 pers.)

280 gr filet van Nieuw-Zeelands hertenkalf – 1 dl arachideolie – 1 dl olijfolie – 1 teen-tje look – 2 takjes rozemarijn – 2 gr korianderbollen – 2 gr peperbollen – ½ komkommer – 20 gr Parmezaanse kaas – 1 dl melk – 1 dl room – 30 gr tacos – 3 gr raz el hanout (specerij) – 4 duinasperges – enkele blaadjes koriander – 2 gr suiker – 2 gr nootmuskaat – tijm – amaranth.

Bereiding

- Bereid de rozemarijnolie enkele dagen op voorhand zodanig dat alle smaken mooi in de olie kunnen trekken. Voor de olie: arachide, olijfolie, peperbollen, korianderbollen, look en fijngehakte rozemarijn.
- Neem het hertenvlees en draai het in vershoudfolie tot een dikke worst, voeg hier nog niets van kruiding aan toe om verkleuring tegen te gaan. Steek dit een uurtje in de vriezer, op die manier kan je fijne plakjes snijden.
- Voor de espuma van parmezaan: de melk met de room opzetten op een zacht vuurtje en geraspte parmezaan aan toevoegen, afkruiden met peper en zout, passeren door een zeef en laten afkoelen, onder druk plaatsen en laten rusten in de koelkast.
- De asperges schillen en in balkjes snijden, marinieren met de fijngesneden koriander, olijfolie, suiker, zout, tijm en nootmuskaat.
- De tacos cutteren en kruiden met raz el hanout. Fijne schijfjes maken van komkommer en oprollen.
- Presenteren zoals op de foto.



“We gingen op bezoek bij een hertenkwekerij van 2.500 hectare groot. De dieren worden daar bij elkaar gedreven met helikopters”, vertelt Steven Dehaeze, die een week lang door Nieuw-Zeeland trok. (GF)