

Kasteel Arcen 'Prestige Pie'

Ingrediënten

- 1 kilo Galloway sukade
- 1 kilo uien
- 1 bosje bleekselderij
- 1 bosje bospeen
- Bloem
- Roomboter
- Bladerdeeg
- 2,5 el stroop
- 0,25 cl Hertog Jan Grand Prestige
- 4 teentjes knoflook
- 5 laurierbladen
- 6 kruidnagel
- 2 steranijs
- 1 bosje salie
- 1 bosje rozemarijn
- 1 bosje tijm
- Een aantal eetbare viooltjes

Benodigheden

- Ovenschaal
- Kookpan

Bereidingswijze

Vooraf: Zorg dat het bladerdeeg voor gebruik is ontdooid en dat het vlees ongeveer een uur van tevoren uit de koeling is. Het vlees moet op kamertemperatuur komen.

1. Snipper de uien, snijd de bleekselderij en de bospeen in kleine stukjes en pel en plet de knoflook.
2. Snijd het vlees in stukjes en haal deze stukjes door de bloem.
3. Verhit een beetje boter in de pan tot deze bruin wordt. Doe dan het gebloemde vlees in de pan. Als het vlees mooi bruin is aan de buitenkant, haal het uit de pan halen en zet apart.
4. Laat het boterlaagje in de pan zitten en bak hierin de gesnipperde uien. Voeg vervolgens de knoflook toe en daarna de bospeen en bleekselderij. Laat dit even sudderen en voeg het vlees weer toe.
5. Blus af met de Hertog Jan Grand Prestige. En voeg water toe zodat de ingrediënten net onder water staat.
6. Voeg nu de kruiden toe en laat drie uur sudderen. Tip: Prik de kruidnagel in een laurierblaadje zodat je deze er later ook weer makkelijk uit kan halen. Salie, tijm en rozemarijn kun je bij elkaar binden en aan de pan toevoegen.
7. Rol ondertussen het bladerdeeg uit en plaats in de ovenschaal. Prik hier met een vork een aantal gaatjes in.
8. Snijd ook een 'deksel' van het bladerdeeg. De deksel mag iets groter zijn dan de vorm zodat deze mooi er overheen gevouwen kan worden straks. Prik ook hierin enkele gaatjes. Tip: smeer de deksel in met eigeel zodat deze mooi bruin wordt in de oven.
9. Giet na de drie uur het grootse gedeelte van het vocht af en haal de kruiden eruit.
10. Voeg de stroop toe en laat het nog even sudderen zodat het gerecht nog iets kan indikken.
11. Verwarm de oven op 180 graden.
12. Schep het mengsel in de ovenschaal en plaats de bladerdeegdeksel hierop.
13. Plaats de ovenschaal voor 40 minuten in de oven. Laat vervolgens het gerecht nog 10 minuten afkoelen en garneer met enkele viooltjes.

Kasteel Arcen 'Prestige Pie'

Het verhaal

Een gerecht met ingrediënten uit de streek voor de bourgondische bewoner van de streek.

De bereiding van het historische recept gebeurt in één pan op het vuur en vervolgens in de oven. Een werkwijze die past de mogelijkheden de kasteelkeuken in die tijd. De ingrediënten van de Prestige Pie zijn gebaseerd op de tuinen van Kasteel Arcen in de 17^e eeuw en haar omgeving.

De buitenplaats van Kasteel Arcen bevatte diverse, symmetrisch aangelegde, tuinen en een oranjerie waar de kasteelbewoners hun groenten, fruit en kruiden kweekten. En uit recent historisch onderzoek is gebleken dat er een bierbrouwerij op de buitenplaats was, vandaar de link naar de Hertog Jan Grand Prestige. Een donker bier dat vandaag de dag nog in Arcen wordt gebrouwen, maar dan bij de Hertog Jan brouwerij.

Bij de Prestige Pie serveren we onder andere zuurkool en roggebrood. Zuurkool dat destijds ook geliefd was vanwege de lange houdbaarheid en natuurlijk het Limburgse roggebrood, gemaakt van rogge en tarwemeel.

Het hoofdingrediënt is de Galloway sukade. Dit is een verwijzing naar de runderen die anno nu door stichting Het Limburgs Landschap worden ingezet als natuurlijke grazers op de uitwaarden van de Maas in de omgeving van Kasteel Arcen om de natuur te beheren.

Het eeuwenoude Kasteel Arcen werd gebouwd en bewoond door de familie Van Gelre. Het familiewapen van de Van Gelres bevat de kleuren blauw en geel, deze kleuren komen terug in de viooltjes die zijn gebruikt als garnering. Tevens een knipoog naar de tienduizenden viooltjes die in het tuinseizoen in Kasteeltuinen Arcen staan.

