

Karper met Kerst

door Jan-Willem Henfling

In augustus van dit jaar overleed een goede vriend: Ton Hillebrand. Hij werd ruim 100 jaar. We kenden elkaar als reünist van dezelfde studentenvereniging. Ton had een lang en opmerkelijk leven. Hij kwam ter wereld in Wenen als zoon van een van de generaals in het Oostenrijks-Hongaarse Keizerlijke leger. Na WO1 ging zijn vader werken als ingenieur in Nederlands Indië. Hij werd naar kostschool gestuurd in Rolduc, studeerde medicijnen in Utrecht en was net arts toen WO2 uitbrak. Hij specialiseerde als internist en werd geneesheer-directeur van ziekenhuizen in Tegelen en Venlo. Als je ooit in een ziekenhuis belandt, bedenk dan dat het keuzemenu zijn uitvinding is. Je schijnt door het aanvinken sneller beter te worden. Tot zover geen vis, maar nu komt het. Tijdens zijn schoolvakanties (de tijd voor Easy Jet) logeerde hij bij zijn Oostenrijkse tantes. Hij vertelde graag over skivakanties, berghutten en jagen op wild. Juist de onbelangrijkste herinnering bleef bij mij hangen: de dagen voor kerst kon niemand in bad, want daar zwom een dikke karper. Hoe deze werd klaargemaakt kon hij niet navertellen. Reden voor mij het uit te zoeken en te testen. Vergeet niet de karper levend te kopen en enkele dagen in de badkuip te laten genieten. Wellicht is gebrek aan badkuipen de reden dat we geen karpers in Nederland eten?

Benodigheden voor 4 personen:

Een stevige karper (minimaal 1,5 kg) tenminste 2 dagen in de badkuip laten uitzwemmen. Strippen, schubben en fileteren. Bewaar kop en graat voor een bouillon.

Zout, peper, twee cm geraspte gember, een bosje platte peterselie en enkele eetlepels bakolie. Bloem, een kwart pakje boter, een halve kop hazel- of walnoten en een kwart kop rozijnen, wat honing en een royaal glas rode wijn. Halve citroen in schijfjes. Voor de bouillon: 3 selderij stelen, een winterwortel in stukjes gesneden en twee fijngesneden uien. Jamaicaanse peperkorrels (piment, of ook wel allspice genoemd), laurierbladeren, zout en gewone peper. Het sap van een halve citroen.

De bouillon, begin daarmee. Stop de kop en graten onder water in een pan en breng aan de kook. Schep het schuim af en voeg de andere ingrediënten toe. Laat het een tot twee uur trekken, giet door een zeef. Bak de bloem in de boter en bindt daarmee de bouillon en de wijn. Voeg de rozijnen, de noten en de honing toe en laat een half uur zachtjes koken. Af en toe roeren. Voeg tenslotte het citroensap, zout en peper toe. Verdeel de karperfilets in 4 stukken, bestrooi met zout en peper, bestuif met bloem. Bak ze in de olie totdat beide kanten egaal bruin zijn. Laat ze op laag vuur staan totdat het vlees zacht is (ongeveer 15 minuten).

Leg de filets op voorverwarmde borden, giet de saus erover en garneer met de peterselie en wat citroenschijfjes.

Wat erbij?

Geen idee wat Oost Europeanen er bij doen, maar het zijn aardappeleters. Ik suggereer aardappelpuree (en dan ben je meteen van de rest van je saus af) en een bietensalade, want dat eten ze daar ook al graag. Je krijgt dan ook een feestelijk palet aan kleuren op tafel.