

# PADDESTOELGERECHTEN DOOR HANS DANNEELS

«BOEDDHA ZOU GESTORVEN ZIJN NA HET ETEN VAN GIFTIGE PADDESTOELN EN DE ROMEINSE DICHTER MARCUS VALERIUS MARTIALIS VOND DAT HET MAKELIJKER WAS OM GOUD EN ZILVER EN ZELFS LIEFDESGENOT TE MOETEN MISSEN DAN EEN ADEMBENEMENDE PADDESTOELSCHOTEL»

Hoewel er dus reeds vanin een ver verleiden paddestoelen werden gegeten en ze door natuurvolkeren wellicht al altijd werden gekweekt, bleef de paddestoel lange tijd synoniem voor alles wat te maken had met duistere krachten. Uit onze eigen kinderjaren herinneren we ons dat paddestoelen thuishoorden in de mistige en wakkige wereld van heksen, elfen en kabouters.

Paddestoelen eten deed je dus pas als je goed behekt was.

Toch zijn er al vanaf 1650 gegevens bekend over de teelt van champignons door Parijse meloenkwekers. Per toeval hadden zij blijkbaar ontdekt dat het zeer goed mogelijk was om paddestoelen te kweken op de afval van meloenen. En zo werden paddestoelen langzaam maar zeker van een seizoengebonden vrucht voor bosbewoners tot een cultuurvrucht.

Aanvankelijk voorbehouden voor rijke mensen werd de champignon een verbruiksprodukt voor iedereen.

Vandaag de dag komt de champignon als verse groente nagenoeg in ieder huis regelmatig op de tafel. Voor velen is het echter nog steeds een feestgerecht gebleven en terecht zouden we zeggen, al zijn de toepassingsmogelijkheden veel groter dan algemeen wordt aangenomen.

Vandaar dat wij Hans Danneels, chef van de restaurants Périgord en Fortuna van het Oostendse casino-kursaal vroegen om een paar van zijn gerechten met paddestoelen aan U prijs te geven. Hij bedacht voor U:

- een salade van paddestoelen.
- een Damse ovenschotel.
- een soep van Mephisto.

## Salade van paddestoelen

Laat 400 gram paddestoelen gedurende 15 minuten koken in wat boter, citroensap en een beetje water.

Maak vervolgens een marinade van zure room, citroen, suiker wat Gentse mostaard, peper en zout naar smaak.

Laat daarna de afgekoelde en goed uitgelekte paddestoelen in de marinade overnachten in een koelkast.

Voeg er de volgende dag bieslook aan toe, neem 6 grote vleestomaten, maak ze



leeg en vul ze op met een vulling van de champignons, bestrooi ze met wat gepelde garnalen en omring nu alles met allerhande klein gesnipperde salades. Heel lekker met gebakken garnalen die voordien met de pel gekookt werden en in schijfjes gesneden.

## Damse ovenschotel

Een vuurvaste schotel beboteren en dan vullen met afwisselend een laagje aardappelpuree gekruid met muskaatnoot en een klein gesneden verse paddestoel, bij voorkeur een boleet. De bovenlaag moet bestaan uit puree waarop 2 rauwe uien in ringen worden gesneden, wat geraspte gruyère aanbrennen evenals een klontje boter en dit alles laten verhitten tot de bovenlaag bruin en stevig is.

Dit alles opdienen met gebakken bloedworst met appelmoes. De bloedworst kun je best halen bij slagerij «Het Zwin» in de Hoogstraat te Damme.

Het wordt een onvergetelijk Breugeliaans avondje.

## Soep van Mephisto

Trek een bouillon van mergpijp en schenkel tot het vlees ervan volkomen gaar is. Het vlees fijnsnijden en vermengen met het vrijgekomen merg. Neem vervolgens de bouillon en zeef en ontvet hem.

Neem nu 500 gram verse en fijngesneden rauwe spinazie alsook 150 gram fijn gesneden zurkel, voeg daar 400 gram eveneens fijngesneden weidekringzwammen aan toe en laat dit gedurende 8 minuten zacht koken.

Nu kunt u de soep opdienen waarin als garnituur het vlees met merg en vier lepels room worden toegevoegd.

Op smaak brengen met peper en zout. Eet smakelijk.