

Elke week vertelt een Limburgse kok over zijn of haar favoriete gerecht. Edwin Soumang over een slow food ribeye van het Lakenvelder rund.



RUND

Slow down ribeye van de Barrel Q

tekst RAY SIMOEN foto's BAS QUAEVLIEG

Verbaasd kijkt Edwin Soumang naar de gemarmerde ribeye, die voor hem op het keukenblok ligt. Die heeft hij net moeiteloos met zijn koksmes gesneden uit een groot stuk vlees, dat bevriende leverancier Guido Eyselshoven hem deze morgen had gebracht. „Onvoorstelbaar, Dat is vlees zoals het behoort te zijn. Het mes snijdt er door heen alsof het boter is. Vers, mals, en zie die laagjes vet er eens prachtig doorheen lopen. Dat is puur natuur, slow food uit de wei.” Zweet parelt van zijn hoofd. Met een hand wrijft hij de rook uit zijn ogen. De ribeye wordt straks gegrild op de Barrel q, opzij van

een zonnig lounge terras. Dat loopt parallel aan restaurant One (één Michelinster), dat hij samen met zijn partner Bethany DeLong sinds 2010 runt. Jongensachtig speelt hij met het vuur in de 'barrel', een olievat, waarin een bak voor houtskool is gemonteerd. Daarop komt een rooster; dat plek zat heeft voor kloekke ribeyes, T-bonesteaks en ander vlees, waar vooral mannen lekkerbekkend op af komen. „Beetje wildwest in Roermond”, meesmuilt hij, terwijl een eend kwetterend opstijgt van het beekje dat langs het terras glijdt (zou hij bang zijn ook op de Barrel q te belanden?). Eigenlijk is de 39-jarige Soumang geen hardcore vleesliefhebber. Dat komt niet door zijn achtergrond als zoon van een kunstzinnige chocolatier. „Ik heb altijd in restaurants

TE GAST BIJ

Edwin Soumang
Patron-cuisinier van restaurant One in Roermond. Sinds 2010 een Michelinster, die hij won samen met zijn partner en sommelier Bethany DeLong. Werkte bij Le Gavroche van Albert Roux (***) in London en The Fat Duck van Heston Blumenthal (***) in Bray bij Londen.

gewerkt waar ze enkel met de beste ingrediënten werken, Bij Michel Roux in London - ja die van *Masterchef* in Engeland - en bij Heston Blumental van the Fat Duck in Bray bij London. Vlees, vis, groente, alles moest van drie sterren niveau zijn.” Elke dag vlees, Soumang moet er niet aan denken. „Te eenzijdig”, zegt hij en wijst trots naar zijn groenten- en kruidentuin, die hij samen met Jac Nijskens van de Historische Groentehof aan het aanleggen is. „En met twee vrouwelijke vrijwilligers met groene vingers, die al het zware spitwerk voor ons doen.” Licht schaamrood verschijnt op zijn wangen. „Zuinig met energie en ingrediënten ben ik altijd al geweest. Ben me zowat kapot geschrokken toen ik las hoeveel het kost om een kilo vlees

te krijgen. Om maar te zwijgen van de manier waarop de kiloknallers gefokt en geslacht worden.” Maar de kilo ribeye, die van malsheid zowat van het keukenblok afkalt, is totaal anders. „Dit komt van een bijzonder rund, de Lakenvelder. Prachtbeest, zijn naam komt van de witte baan, die als een soort laken over zijn roodbruine lijf loopt. Het is een met uitsterven bedreigd ras. Geen kiloknaller, die in vier weken bol staat van de riblappen en biefstukken. Beetje een Douwe Bob-beest, slow down. Gelukkig heeft een aantal Limburgse boeren dit vriendelijk ogende, rustgevende ras gered: het is zen op vier poten. Hij groeit traag, zijn vlees is volbloed slow food.” Het vuur roept, de barrel is heet. Behoedzaam legt Soumang de ribeye op het rooster. Vlammen

‘Elke dag vlees? Ik moet er niet aan denken.’

sissen van ontzag. Soumangs ogen glinsteren. „Man, kijk eens hoe machtig mooi het vlees bruint. Ruik je die geur van licht smeltend vet? Op zoveel genot moet je zuinig zijn.” Het grilleest duurt maar kort.

„Je moet hem rosé eten, mals. Harde zolen bestel je maar bij de schoenmaker.” De ribeye wordt even alleen gelaten op een stoere houten plank, voordat het mes weer door het nu gebronsde vlees glijdt. Erop legt de opgetogen kok een geroosterde ui en enkele knoflooktenen, die hij heeft uitgelpeld. Plus een stuk blauwe schimmelkaas, verrassend scherp en zoet. „Welkom op de One slow food ribeye ranch.”

