

In 1989 is hij samen met zijn Grieks-Nederlandse vrouw Gerie zijn eigen restaurant begonnen: Hielander. Drie kinderen en een kleinkind later staat Wullie nog steeds met liefde in zijn smaakvolle zaak. Hielander is bedoeld om de Schotlandliefhebber het thuisgevoel te geven. Ben je ooit in het ruige, maar vriendelijke Schotland geweest? Dan zal je in Hielander onmiddellijk de sfeer proeven.

Het menu is een mengelmoes van klassieke Schotse gerechten en moderne, eigentijdse gerechten met - hoe kan het ook anders - Schotse ingrediënten. Met natuurlijk veel, heel erg veel whisky's; Wullie heeft meer dan duizend soorten whisky's op voorraad! Zijn liefde voor whisky dateert van vele jaren terug, toen hij als dertien jarig binkie ging jagen met een dorpsgenoot op een hele koude winterdag in Schotland. Bij terugkomst kreeg Wullie van de vader van zijn vriend een glas whisky aangeboden om op te warmen. Wullie: 'Ik heb toen voor het eerst en gelijk ook voor het laatst gevraagd of ik er wat cola bij mocht. Dat was een grote fout.

Een oorvijg later en met de wijze boodschap dat 'het enige wat je in whisky mag schenken, is nog meer whisky', ben ik mij begonnen te verdiepen in de wereld van whisky, en dat heeft geleid tot waar ik nu ben.' Inmiddels meer dan veertig jaar verder en heel veel flessen whisky later is Wullie dagelijks bezig met Single Malt Whisky en als het kan, whisky in combinatie met eten. De Schot vertelt trots: 'In ons restaurant organiseren wij maandelijks een 6-gangen whisky diner, een mooi avondvullende programma met bij iedere gang een bijpassend glas, en natuurlijk alle mooie whiskyverhalen er omheen. Je kunt natuurlijk ook dagelijks een kleinere 3- of 4- gangen whiskymenu bestellen.' Daarnaast is Wullie medeoprichter en voorzitter van de een na grootste Whiskyvereniging in Nederland, The Ben Nevis Club, met als thuisbasis de Hielander. 'In verenigingsverband organiseren wij tien tot twaalf proeverijen per jaar. Verder organiseer ik in opdracht van bedrijven, clubs en particulieren alles wat met whisky te maken heeft, van proeverijen, masterclasses, tot blending classes. En sinds 2010 ben ik samen met mijn zakenpartner Ebbo Voorhout de organisator van de Hielander Whisky Festival in de Grote St. Laurenskerk in Alkmaar, met in ons tweede jaar bijna 2500 bezoekers verspreid over 3 sessies.'

Reserveren: Schotsrestauranthielander.nl

Lees verder op pagina 18 en 19 voor twee van Wullie's recepten ►



De Schotse keuken van Wullie

In mijn restaurant Hielander serveren we graag oude recepten met een moderne twist. Wat je vaak in Schotland vindt is het - misschien vreemd in de Nederlandse oren klinkende - combinatiegerecht van vlees, gevogelte en vis. Daarom heb ik twee van deze gerechten voor jullie samengesteld. De eerste is onze signature dish Highland Chicken: een heerlijk malse kipfilet gevuld met gerookte Schotse zalm, gerold in havermout, gebakken en geserveerd met een whisky-bieslook roomsaus.

De tweede is de Dunoon Steak, dit gerecht is zelfs overgewaaid naar Amerika en staat daar als Surf 'n Turf op de kaart. Het gerecht is inmiddels geëvolueerd tot een steak, geserveerd met een halve kreeft. Bij ons is het nog steeds een mooie gegrilde ribeye steak gevuld met rivierkreeften, geserveerd met een traditionele Balmoral saus.

Bij beide gerechten wordt er whisky in de saus verwerkt, én wordt daarnaast een glas van

dezelfde malt whisky geserveerd. Het combineren van eten en whisky werkt tot een bepaald niveau hetzelfde als bij wijn- en spijscombinaties, daarom wordt de hoofdsmaak van het gerecht altijd in ogenschouw genomen. Bij de Dunoon Steak wordt er bijvoorbeeld rekening gehouden met de lichte peperige smaak van de gegrilde steak, gecombineerd met de zilte, kruidige en vette smaak van de vulling. De overeenkomende smaken vind je terug in de bijgeserveerde Talisker whisky: rokerig, zoutig en peper. Als je bijvoorbeeld een - op zich zelf prachtige - Glenmorangie of Glenlivet hierbij serveert, zouden beide producten in smaak achteruit gaan. De whisky's worden dan overdonderd door de smaken in de steak en andersom zal een wat zoete en/of bloemige whisky een onaangename vissige smaak omhoog brengen.

Geniet van mijn gerechten!
Wullie Mcmorland



Proeven

MITRA MAGAZINE

Highland Chicken

Voor 1 persoon

Kipfilet gevuld met gerookte Schotse zalm in haver gepaneerd, gebakken en geserveerd met een whisky bieslooksaus.

Nodig

- 1 bakpan
- 1 sauspan

Ingrediënten

- 250g kipfilet
- 100g gerookte zalm

Voor de paneer

- 2 el havermout
- 1 el paneermeel
- ½ tl gedroogde bieslook
- 1 ei
- 1 el bloem

Voor de saus

- 1 el vers gehakt bieslook
- 2 klontjes boter
- 1 sjalot gesnipperd
- 1 glas Springbank whisky
- 1 dl koksroom
- zout en peper

Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in om een enveloppe te vormen. Rol de plak gerookte zalm op en plaats het in de kip. Haver, paneermeel en gedroogde bieslook door elkaar roeren en klop het ei. Haal de gevulde kipfilet door de bloem, daarna door het ei en vervolgens door het havermengsel. Kipfilet met een boterklontje bruin bakken en daarna in een oven op 185 graden voor ongeveer 10 minuten laten doorgaren.

Intussen in een andere pan het sjalotje zachtjes bakken in een klontje boter, afblussen met whisky en tot de helft in laten koken. Koksroom toevoegen, zout en peper erbij en weer tot de helft inkoken. Smaak controleren en eventueel extra zout en peper toevoegen. De kipfilet uit de oven halen en schuin doorsnijden. Op een warm bord plaatsen en de saus druppelsgewijs rond de kipfilet gieten. Serveer er een glas Springbank bij. Slainte!



Dunoon Steak

Voor 4 personen

Nodig

1 grillpan (of barbecue)
sauspan
plastic keukenfolie

Ingrediënten

4x ribeye steak van 200g
200g rivierkreeften (staartjes)
200g roomboter
snuifje cayennepeper
zout naar smaak
1 tl vers gehakt dragon
1 tl vers gehakt peterselie

Voor de saus

1 witte ui fijngehakt
1 klontje boter
zout en peper
1 glas Talisker
50cl koksroom
1 laurierblad
1dl runderbouillon

Bereidingswijze

De ingrediënten voor de vulling zachtjes door elkaar kneden tot alles goed verdeeld is.

Maak met gebruik van plastic keukenfolie een worst van 2cm doorsnee, leg de worst in de koelkast om op te stijven. Als het goed koud is snij het in stukken van 4cm, leg terug in de koelkast. De ribeyes insnijden om een enveloppe te maken en een van de boterkreeft worstjes erin stoppen. Weer koel leggen en de grillpan alvast aanzetten.

In een koekenpan het klontje boter smelten en de fijngehakte ui samen met het laurierblad bakken (niet bruinen). Voeg zout en peper toe naar smaak. Afblussen met whisky en flamberen. Voeg bouillon toe, inkoken tot 25 procent. Voeg de room toe en weer inkoken tot de helft. Haal het laurierblad weg en houd de saus warm. De ribeye op de grill leggen en garen naar wens; rood of medium. Leg de ribeye vervolgens op een groot bord en giet de saus spelenderwijs om de steak heen. Garneer met een takje dragon. Serveer er een glas Talisker bij. Slainte!



Slainte!