

INHOUD

Inleiding 8

RAUW BEREIDEN 14

ZOUTEN 28

INLEGGEN & INMAKEN 42

ROKEN 56

STOMEN 70

POCHEREN 84

KOKEN & STOVEN 98

ROOSTEREN 112

BARBECUEËN 126

BAKKEN IN DE OVEN 140

BAKKEN IN DE PAN 154

FRITUREN 168

Bereiden van vis & schaal- en
schelpdieren 182

Basisrecepten 212

Register 220



INLEIDING

Mensen vragen me vaak hoe ik toch steeds weer nieuwe recepten verzin. Daar heb ik geen pasklaar antwoord op, maar om op de top van mijn kunnen te presteren en mijn eigen creativiteit te bevredigen, moet mijn koken zich voortdurend ontwikkelen. De momenten waarop ik met mijn team samenkom om ideeën voor nieuwe gerechten uit te proberen en erover te discussiëren, behoren tot de gelukkigste momenten in mijn keukens. Soms brengt een leverancier iets wat mijn fantasie prikkelt. Dan denk ik bij mezelf: dat zou lekker zijn met..., of ik put uit mijn klassieke scholing of eetervaringen elders. Maar soms is een nieuw gerecht ook gewoon toeval, een geluk bij een ongeluk.

Waar het idee ook vandaan is gekomen, de recepten in dit boek zijn voor gerechten die ik gecreëerd heb en die ik zowel in mijn restaurants als thuis graag kook. Ze zijn makkelijk te bereiden, gebaseerd op duurzame vissoorten en worden gemaakt met ingrediënten die goed te krijgen zijn.

Ik hoop dat je dit boek echt gebruikt en niet alleen maar in de kast zet! Ik wil dat je beseft dat koken met vis en zeevruchten niet zo moeilijk is als veel mensen schijnen te denken. Om het wat makkelijker te maken, heb ik de hoofdstukken naar bereidingswijzen ingedeeld.

In elk hoofdstuk geef ik informatie over

de techniek in kwestie, zodat je terwijl je het recept volgt, precies snapt wat er gebeurt en je fantastische resultaten kunt boeken. Ik heb ook aangegeven welke soorten vis, schaal- en schelpdieren het best met die betreffende techniek kunnen worden bereid en welke gerechten en garneringen je erbij kunt serveren, zodat je de mensen voor wie je kookt keer op keer verstand kunt doen staan.

Om je inzicht te geven in mijn manier van koken, heb ik alle technieken opgenomen die ik gebruik. Mijn gerechten zijn misschien complex wat smaak- en textuurcombinaties betreft, maar ze zijn echt niet super gecompliceerd om te maken. Dat is het geheim!

Goed, hoe beslis ik nou wat ik ga koken? Het plaatselijke visaanbod is – vanzelfsprekend – mijn belangrijkste bron van inspiratie. Voor mij begint een gerecht altijd met de vis of zeevruchten, die moeten de ster van de show zijn. Daarna kijk ik wat er verder beschikbaar en in het seizoen is. Ik gebruik alleen de hoogste kwaliteit. Zo ben ik verzekerd van het beste resultaat. In tegenstelling tot vlees en gevogelte is vis een seizoensproduct bij uitstek. Het aanbod is dus heel wisselend en je kunt niet altijd krijgen waar je nou net je zinnen op had gezet. Ik heb geleerd daarmee om te gaan door flexibel te zijn in mijn koken.

Sommige van mijn meest geslaagde gerechten zijn voortgekomen uit tegenslag, bijvoorbeeld als er bij slecht weer niet gevestigd kon worden op een bepaalde soort (kleinere boten kunnen bij slecht weer niet uitvaren). Ik denk de hele dag na over eten, leer steeds weer dingen bij en – heel belangrijk! – proef continu wat ik maak.

Elke vissoort is anders. Zelfs vissen van een en dezelfde soort zullen verschillend reageren, afhankelijk van de manier waarop je ze bereidt. Of niet, soms. Het hangt ook af van de grootte, waar de vis vandaan komt en hoe hij is gevangen. Optimaal gebruikmaken van de seizoenen is het beste begin, maar ik wil je ook een paar tips en trucs meegeven om je te helpen vis net een niveau hoger te tillen zonder de prachtige puurheid en eigenheid te verliezen. Zuur en zout zijn de beste maatjes van vis. De balans daarin is essentieel voor het welslagen van een gerecht. Zelfvertrouwen, oefening en goed proeven zijn de enige manieren om dat voor elkaar te krijgen.

Ik snap de angst voor het koken met vis wel: het ruikt, er zijn graten, vissen zijn soms glibberig of misschien zelfs wel in leven! Het is mijn missie om de zenuwen, geheimzinnigheid en onhandigheid rond het bereiden van vis en zeevruchten weg te nemen. Met een beetje oefening is het schoonmaken en ontgraten van vis helemaal niet moeilijk. Volg gewoon mijn stap-voor-stapinstructies voor de verschillende soorten (zie pag. 182-211), of sluit vriendschap met een goede vishandelaar, die het met liefde voor je doet. Volg vervolgens mijn recepten en je zult zien dat er niets is om zenuwachtig van te worden.

Wat die lucht betreft: echt verse vis moet uitnodigend naar de zee ruiken. Vis

stinkt alleen onprettig ‘vissig’ als hij niet in optimale conditie is. De visgeur die soms na het koken kan blijven hangen is te ondervangen door vel, graten en restjes gelijk in krantenpapier te wikkelen en meteen buiten in de klike weg te gooien en niet in de pedaalemmer in je keuken. Nog een handige tip: was je handen en gereedschappen als messen, snijplanken enzovoort eerst in koud water en daarna pas met heet water. Als je begint met warm of heet water, kook je de visresten als het ware, waardoor ze aan je huid, snijplank en dergelijke blijven plakken, die daardoor gaan ruiken.

In tegenstelling tot wat je misschien zou denken, is een laagje slijm op een vis een goed teken. Als dat er niet is, kan het zijn dat de visser of -handelaar het eraf heeft gewassen om het dier presentabeler te maken, wellicht omdat de vis niet meer zo vers is. Slijm is makkelijk af te wassen, maar nogmaals: gebruik koud water.

Laat je niet weerhouden door soorten die nog leven. Denk maar zo: verser kun je vis niet krijgen. Zolang je vis en zeevruchten tot hun recht laat komen, is het een eer en een genot ermee te koken en het te eten – niet iets om bang voor te zijn. Als je de aanblik van een spartelende vis niet kunt verdragen, dan weet ik maar één oplossing: stel je niet zo aan. Het is de beste vis die je kunt krijgen!

Het is algemeen bekend dat vis, schaal- en schelpdieren een gezonde voedingskeuze zijn. De aanbeveling is om minstens twee keer per week vis te eten, waarvan één keer vette vis. Ik persoonlijk vind dat niet genoeg, maar dat was bij mij natuurlijk te verwachten! Maar serieus, vis en zeevruchten zijn een heel goede bron van proteïne, mineralen en vitaminen.

Vette vis is bijzonder goed voor je van-

wege de omegavetzuren die je kunnen helpen je hart, gewrichten, huid en ogen gezond te houden, en (zoals mijn oma me altijd voorhield toen ik klein was) goed zijn voor je hersenen! Je vis door beslag wentelen en vervolgens frituren is natuurlijk niet ideaal, maar er zijn talloze gezondere bereidingswijzen om uit te kiezen die net zo lekker of zelfs lekkerder zijn. Vette kleine vissen zoals sprot, ansjovis en sardines uit blik kunnen in hun geheel worden gegeten, met graten en kraakbeen en al. Dat levert calcium en fosfor en is dus goed voor je botten.

Witvis bevat weinig vet, waardoor het een betere proteïnebron is dan veel rood en bewerkt vlees, dat vaak flinke hoeveelheden verzadigde vetten herbergt. Ook schelvis heeft een laag vetgehalte en is een goede bron van zink, jodium, koper en selenium. Mosselen, oesters en krab bevatten veel omegavetzuren, al is het niet zo veel als bij vette vissen.

Bedenk dat je ook te veel vette vis kunt eten. Consumeer liever niet meer dan vier of vijf porties per week. Voor zwangere vrouwen is het verstandig dat nog verder te reduceren. Dat heeft helaas te maken met de vervuilende stoffen die in vis kunnen voorkomen. En een kleine waarschuwing: zwaardvis (die in dit boek niet aan bod komt) kun je als zwangere vrouw maar beter helemaal mijden. Deze vis bevat namelijk grotere hoeveelheden kwik dan andere vissoorten. Ben je niet zwanger, dan is de stelregel dat je veilig één tot twee porties zwaardvis per week kunt eten.

Wat witvis betreft: daarvan kun je zo veel eten als je wilt. Wees je er echter van bewust dat brasem, baars en tarbot ook iets grotere hoeveelheden vervuilende stoffen kunnen bevatten. Het is dus verstandig die

niet elke dag te nuttigen. Met schelpdieren kun je je in principe laten gaan, maar houd je een beetje in met bruin krabvlees.

Duurzaam is het woord van de dag, en terecht. Er zijn een aantal goede organisaties met websites en apps voor je mobiel, die je helpen bij te blijven met het voortdurend veranderende nieuws over duurzame vissoorten (kijk eens op www.goedevis.nl en www.msc.org). Maar de beste manier om te achterhalen of je vis duurzaam is, is door het je visboer gewoon te vragen. Hij of zij zou je alles moeten kunnen vertellen over de producten die je koopt, met name of de vis duurzaam is en hoe hij gevangen is. Lukt dat niet, zoek dan vooral een visboer die dat wel kan!

Als we ook in de toekomst willen kunnen kiezen uit een variëteit aan soorten, dan kunnen we het ons echt niet veroorloven niet op duurzaamheid te letten. Ik wil je dan ook op het hart drukken te vragen wat je koopt. Staat het antwoord je niet aan? Koop het dan niet.

Elke goede visverkoper zal ervoor zorgen dat je met de beste kwaliteit vis of zeevruchten naar huis gaat. Hij of zij heeft daar zelf baat bij, want de hele visindustrie stoelt immers op vertrouwen. Het is heel simpel: als je geen goede service en geen fantastische vis krijgt, kom je niet meer terug. Het eerste waar je op moet letten is hygiëne: schone vis (zeker schelpdieren), schone toonbank, schone vloer en een schone verkoper!

Kijk vervolgens eens goed naar de vis. Is er zichtbare schade? Zijn eventuele schubben nog intact? Staan de ogen helder, bijna alsof er een glinstering in zit? Zijn de kieuwen frisrood? Controleer ook of er geen rode drukplekken op te vis te zien zijn, want die kunnen duiden op een slechte om-

gang met de vis. Sommige vissen, met name tongschar en tarbot, moeten een mooi slijmlaagje hebben. En zoals ik al eerder zei, vis moet dat heerlijke zilte luchtje hebben dat je eraan herinnert waar het vandaan komt. Het mag je niet afstoten.

Nog een tip. Ga je vis, schaal- of schelpdieren kopen, neem dan een koeltas en ijs mee, tenzij je weet dat de visboer die voor je heeft. Heb je de vis eenmaal in huis, dan stel ik voor je groente uit de groentela te verbannen en de vis erin onder te brengen.

Oesters en schelpdieren kunnen bij een gangbare koelkasttemperatuur (4 °C) worden bewaard, maar vis zou idealiter bewaard moeten worden rond 1 °C (ietsje warmer kan geen kwaad). Je kunt dit bereiken door ijszakken te gebruiken, maar mijd direct contact van het ijs met de vis, want anders krijg je vriesbrandplekken. Je zult ook goed moeten opletten dat je het ijs regelmatig ververs, voordat het in water verandert – zeevis doet het niet goed in zoet water.

Mits je vis zorgvuldig invriest, is invriezen een prima idee voor als je toevallig tegen een koopje aanloopt of een grote hoeveelheid kunt krijgen. Zorg er dan wel voor dat de vis heel, heel vers is. Wikkel hem in diepvriesfolie, doe die vervolgens in een goed afsluitbare diepvrieszak en je kunt de vis een paar maanden bewaren. De beste manier om ingevroren vis te ontdooien, is heel langzaam in de koelkast, hetzij 's nachts, hetzij overdag als je hem 's avonds wilt bereiden. Gaar kreeft- en krabvlees kun je ook goed invriezen, mits je het goed inpakt.

Ben je op zoek naar een praktische collectie keukengerei voor je vis en zeevruchten, dan heb je om te beginnen een goed en flexibel fileermes nodig (ook weer niet te buigzaam, want dan is je mes moeilijk te

sturen en dat maakt het gevaarlijk, om nog maar te zwijgen van nauwelijks te slijpen). Je zult ook een stevig, zwaar koksmes nodig hebben om kreeft te kraken en zwaardere graten door te kunnen snijden. Ik gebruik in dat laatste geval (bijvoorbeeld voor steaks) een rubberen hamer waarmee ik, voor extra kracht, op het lemmet tik. Voor het verwijderen van de kop van een hele vis is een sterk kartelmes ideaal.

Voor het schubben van vis vind ik een klein kartelmes het handigst, maar je kunt ook een echte visschubber kopen, of – als je dat makkelijker vindt – de schubben eraf boenen met de rand van een jakobsschelp.


Een goed pincet is essentieel voor het verwijderen van graten.

Koop een gladde, zware, blauwe snijplank die je alleen voor het schoonmaken van vis gebruikt. In de regel heb ik het niet zo op plastic snijplanken, maar met vis kun je niet anders. Was de plank na gebruik eerst met koud water om alle visresten te verwijderen en neem dan heet water en zeep om de plank grondig schoon te boenen. Op echt warme dagen leg ik mijn snijplank in de koelkast voor ik vis ga bereiden. Dat helpt om de temperatuur laag te houden.

Er zijn natuurlijk specifieke gereedschappen voor specifieke technieken en aan het begin van elk hoofdstuk vertel ik er meer over. Ga bij keukengerei altijd voor kwaliteit: je kunt er je hele leven mee doen en het is veel prettiger in het gebruik. Goedkoop is hier vaak duurkoop.

Goed, dat is het wel zo ongeveer. Je hebt nu een aantal handige insidertips, je vis en je gereedschappen zijn er klaar voor en alles wat je nu nog moet doen, is een recept kiezen. Kook ze!





Dit is waarmee we beginnen: geen hitte nodig, alleen de beste, spartelverse vis. Rauwe vis is in het westen nog relatief nieuw, maar Japanners eten al eeuwenlang sushi en sashimi. Daarom ga ik op hun kennis over rauwe vis af, inclusief de vraag wat de beste soorten zijn om te gebruiken. Andere culturen – Scandinavische, Spaanse, Italiaanse, Zuid-Amerikaanse en Caribische – kennen ook rauwe vis als deel van hun traditionele keukens, maar voor mij zijn Japanners de ware meesters.

■ Bijna al onze zeevrienden zijn eetbaar, maar ze zijn niet allemaal rauw eetbaar. Dus wat zijn nou de beste soorten voor rauwe gerechten? Mijn favorieten zijn jakobsschelpen, zalm en makreel. Tonijn is natuurlijk ook geweldig, maar we zien onze plaatselijke vissers hooguit albacore tonijn aan land halen, die anders is dan de tonijn die je in de regel in sushirestaurants vindt – meestal geelvin, die uit andere oceanen afkomstig

is. Dat gezegd hebbende, het smaakt rauw niet slecht, maar gewoon anders.

Als je vis, schaal- of schelpdieren rauw wilt eten, is het van het grootste belang hoe ze gevangen zijn en hoe ze vervolgens bewaard zijn. Het moge duidelijk zijn dat vissers die de beste, meest verse vis leveren, je eerste keuze moeten zijn. Hun vis zal altijd snel gedood zijn, snel schoongemaakt en goed uitgebloed. Dat klinkt misschien wat onsmakelijk, maar het is echt heel belangrijk dat het zo gebeurt. Vis die niet snel wordt gedood, raakt gestrest. De fysiologische reacties op stress hebben een nadelig effect op de textuur van de vis, waardoor die taai wordt. Als vis niet snel genoeg van zijn ingewanden wordt ontdaan, kunnen eventuele parasieten gelijk aanvallen en van binnenuit in het visvlees trekken. En als vis niet rap genoeg uitbloedt, gaat het bloed in het vlees ‘hangen’, met een bittere smaak en een onprettig uiterlijk tot gevolg.

RAUW

Het zal je misschien verrassen dat ik er meestal de voorkeur aan geef heel verse vis voor rauwe gerechten eerst in te vriezen, met uitzondering van oesters. In de meeste gevallen helpt invriezen om het vlees zachter te maken, maar mijn belangrijkste reden heeft te maken met parasieten. Ik wil het je niet tegen maken, maar parasieten zijn overal – ze zijn deel van ons leven – en het bevroeringsproces doodt het merendeel ervan. Veel van de beste sushi-chefs ter wereld vriezen hun vis en zeevruchten eerst in en ik adviseer je hetzelfde te doen, gewoon voor de zekerheid.

Ik heb in verschillende landen in restaurants rauwe vis gegeten, en ik serveer het zelf natuurlijk ook. Van de gerechten die ik heb geproefd, steken een paar er met kop en schouders bovenuit: een scheermessen-gerecht bij Noma in Kopenhagen. Een Italiaanse schotel van rauwe garnalen in The

Seahorse in Dartmouth, Devon. En een oester met peer bij Mirazur in Menton, Zuid-Frankrijk. Ze hadden allemaal een ding gemeen: eenvoud.

Bij rauwe gerechten, meer dan bij welke andere bereidingswijze ook, is eenvoud zo belangrijk. Wees niet bang voor rauwe vis. Het is geweldig, gezond en uniek van smaak. Wees gewoon verstandig waar je de vis haalt, hoe je hem bewaart en wat je erbij doet. Hopelijk kan ik je daarbij helpen.

BESTE VIS OM RAUW TE BEREIDEN

Jakobsschelpen, zalm, makreel, horsmakreel, tonijn, zalmforel, griet, brasem, garnalen, oesters, mosselen, venusschelpen.

GARNERING & ERBIJ

Citrusfruit, verse kruiden, azijn, olie, groenten in het zuur (pag. 216), groentemarmelades (pag. 45 en 58).

Rauwe zeebaars met ansjovis-, munt- en korianderdressing

In ons *fine dining*-restaurant openen we de kaart met een aantal rauwe en gepekeld gerechten. Mijn chef Chris Simpson heeft onderstaande geweldige combinatie bedacht. De dressing is heel veelzijdig en kan voor veel verschillende soorten vis worden gebruikt, rauw of gegaard. Hij is vooral lekker bij gebakken inktvis. De smaken zijn heerlijk fris en je kunt als je wilt ook andere kruiden nemen.

Voor 6 personen, als voorgerecht

1 baars, ca. 2 kg, geschubd, ingewanden verwijderd
36 ansjovisfilets op olie, uitgelekt
1 knoflookteentje, gepeld en gesnipperd
geraspte schil van 1 citroen
1 theel. gladde peterselie, fijngesneden
± 50 ml lichte raapolie

voor de dressing

3 ansjovisfilets op olie, uitgelekt
25 ml limoensap
50 gr korianderblad
50 gr muntblad
± 150 ml lichte raapolie
zeezout

Ontvel en fileer de baars (zie pag. 192-194) en leg 1 nacht in de vriezer.

Doe de 36 ansjovisfilets in een kom of glazen pot en strooi knoflook, citroenschil en peterselie erover. Druppel de raapolie erop en laat minimaal 2 uur marineren. (Je kunt de ansjovissen tot dit punt voorbereiden, afdekken en tot maximaal 3 dagen marineren, als je dat wilt.)

Laat de baars iets ontdooien zodat hij goed te snijden is. Snijd in heel dunne plakken.

Doe voor de dressing de 3 ansjovisfilets in een kleine blender. Voeg limoensap, koriander en munt toe en pureer 1 min. Voeg terwijl de motor draait beetje bij beetje genoeg raapolie toe tot de dressing de consistentie van een dikke pestodressing heeft. Breng op smaak met zout.

Leg de plakken zeebaars op een grote schaal, kruid met een beetje zeezout en verdeel de gemarineerde ansjovis erover. Garneer met de kruiden-ansjovisdressing en laat tot serveren 30 min. intrekken.



Rauwe griet met raapolie, sinaasappel en dragon

Dit is waarschijnlijk het makkelijkste recept uit het hele boek, maar ik vind het een mooi voorbeeld van hoe je met een eenvoudige bereiding de meest verse en beste vis optimaal tot zijn recht kunt laten komen. Zorg dat je handig bent met een mes om de vis mooi dun te kunnen uitsnijden, hoewel je het visvlees ook heel goed in blokjes kunt snijden. Sinaasappel en dragon zijn een ontzettend lekkere combinatie en doen het erg goed bij rauwe vis. Zijn toevallig de bloedsinaasappels in het seizoen, neem die dan – je gerecht zal nog indrukwekkender ogen!

Voor 6 personen, als voorgerecht

1 griet, ca. 2 kg
2 sinaasappels
handjevol verse dragonblaadjes
100 ml koudgeperste raapolie
zeezout

Fileer en ontvel de vis (zie pag. 185-186) en leg 1 nacht in de vriezer.

Laat de griet iets ontdooien zodat hij goed te snijden is. Snijd hem vervolgens in zo dun mogelijke plakken. Verdeel die gelijkmatig over 6 borden en breng op smaak met zeezout.

Schil de sinaasappels en verdeel in partjes. Verwijder pitten en velletjes en snijd het vruchtvlees klein.

Verdeel de sinaasappelstukjes en dragonblaadjes gelijkmatig over de vis. Druppel de raapolie erover en breng op smaak met zout. Serveer op kamertemperatuur.





Rauwe wilde brasem met mierikswortel, sjalot en wortel in het zuur

Goudbrasem is een heerlijke vis die rauw een prettig rijke en toch ook frisse smaak heeft. Het begeleidende zuur van sjalot, wortel en mierikswortel past er volgens mij goed bij. Het is geen traditioneel tafelizeur, maar heeft wel dat scherpe en zure dat je verwacht. Het is door de wortel en zeekraal lekker knapperig.

Voor 4 personen, als voorgerecht

1 goudbrasem, 600-800 gr

voor het zuur

lichte raapolie

2 (banaan)sjalotten, gepeld en gesnipperd

3 wortels, geschraapt en in dunne linten

(met dunschiller of mandoline)

50 gr suiker

40 ml wittewijnazijn

4 theel. mierikswortelcrème (potje)

2 theel. fijngesneden, gladde peterselie

150 gr zeekraal

± 150 ml koudgeperste raapolie

zeezout

Fileer en ontvel de vis (zie pag. 192-194).

Controleer zorgvuldig op graten en verwijder eventuele zenen. Leg 1 nacht in de vriezer.

Zet voor het tafelizeur een koekenpan op middelhoog vuur en doe er een scheut raapolie in. Voeg als de olie heet is de sjalotjes toe en fruit ze in 2 min. glazig. Voeg wortellinten,

suiker en azijn toe en laat 1 min. zachtjes pruttelen. Doe de mierikswortelcrème erbij en verwarm nog 1 min. Breng op smaak met zout, leg op een schaal en laat afkoelen.

Voeg als de groenten zijn afgekoeld de peterselie toe. Breng water met zout aan de kook en blancheer daarin de zeekraal 30 sec. Laat schrikken in ijskoud water en laat vervolgens goed uitlekken.

Meng de helft van de afgekoelde zeekraal door het tafelizeur en doe het mengsel in een zeef. Hang die boven een kom om het vocht op te vangen.

Laat de vis iets ontdooien zodat hij goed te snijden is. Snijd hem met een vlijmscherp mes in heel dunne plakken (2-3 mm dik).

Verdeel de brasem over 4 borden of leg de plakken op een grote schaal. Kruid met wat zout. Schep op elk bord een lepel tafelizeur.

Meng voor de dressing het opgevangen vocht van het tafelizeur met de raapolie. Proef en voeg eventueel nog wat zout toe.

Lepel een beetje dressing over de vis en strooi de achtergehouden zeekraal erover. Serveer de vis met de rest van de dressing in een kannetje, zodat iedereen naar smaak kan nemen.

Jakobsschelpen

tartare 'tartare'

Dit gerecht combineert een aantal van mijn favoriete smaken van de klassieke *sauce tartare* met rauwe jakobsschelpen – vandaar de naam. In dit geval moet je de jakobsschelpen echt zelf levend uit de schelp snijden. Wat mij betreft is dat eigenlijk altijd de beste manier om heel verse jakobsschelpen te gebruiken, omdat ze de eerste dag eigenlijk nog te stevig zijn om in de pan te bakken of te grillen.

Voor 4 personen, als voorgerecht

12 grote jakobsschelpen, levend in de schelp

½ citroen

1 theel. fijngesneden bieslook

1 theel. fijngesneden gladde peterselie

1 theel. fijngesneden kervel

1 theel. fijngesneden dragon

zeezout en versgemalen zwarte peper

tartaarsaus

1 lente-uitje, schoongemaakt en kleingesneden

2 theel. fijngesneden augurk

1 theel. kappertjes, uitgelekt en kleingesneden

1 theel. fijngesneden bieslook

1 theel. fijngesneden gladde peterselie

1 theel. fijngesneden kervel

1 theel. fijngesneden dragon

3 eierdooiers

sap van ½ citroen

1 theel. Engelse mosterd

300 ml lichte raapolie, plus wat extra

voor het serveren

1 lente-ui, schoongemaakt en in ringetjes
partjes citroen

Haal de jakobsschelpen uit hun schelp (zie pag. 206-207), maak ze schoon, verwijder het koraal (oranje kuit) en leg de jakobsschelpen 1 nacht in de vriezer.

Maak de tartaarsaus: meng in een kleine kom lente-ui met augurkjes, kappertjes en kruiden. Doe eierdooiers, citroensap en mosterd in een tweede kom en klop gedurende 1 min. Giet al roerend de raapolie erbij tot het een dikke mayonaise is. Meng vervolgens het tartaarmengsel erdoor en breng op smaak met zout en peper. Dek af en bewaar tot serveren in de koelkast.

Ontdooi de jakobsschelpen tot ze goed te snijden zijn. Snijd ze in dobbelsteentjes van 5 mm. Snijd de halve citroen doormidden. Verwijder pitten en velletjes en snijd de helften nog eens doormidden.

Meng in een schone kom de jakobsschelpen met partjes citroen en kruiden. Schep er een paar lepels tartaarsaus op en meng goed. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel het jakobsschelp-tartaarmengsel over 4 borden. Schep er een lepel tartaarsaus op en bedruip met wat raapolie. Strooi ringetjes lente-ui erover.

Server met extra partjes citroen en geef de resterende tartaarsaus er apart bij.



Rauwe grote mantels met tomatenwaterdressing en crispy grote mantels

Tomatenwater is een geweldig product om tomatenzaadjes te verwerken. De intense smaak en het licht zure van de zaadjes past perfect bij rauwe vis, in het bijzonder bij grote mantelschelpen. Kun je die niet krijgen, vervang ze dan door gewone jakobsschelpen.

Voor 4 personen, als voorgerecht

24 grote mantels, of 12 gewone jakobsschelpen
1 kg zeer rijpe pruimtomaten
12 rijpe kerstomaatjes
50 ml lichte raapolie
2 theel. fijngesneden bieslook
olie om in te frituren

beslag

50 gr bloem, plus wat extra
50 gr maïzena
100 ml ijskoud mineraalwater
zeezout

Haal de mantel- of jakobsschelpen indien nodig uit hun schelp (zie pag. 206-207) en verwijder het koraal. Spoel ze snel schoon om al het zand te verwijderen en leg ze 1 nacht in de vriezer.

Pureer voor het tomatenwater de pruimtomaten met een flinke snuf zout in een keukenmachine. Leg een stuk kaasdoek of een brandschone theedoek zonder luchtjes over een middelgrote kom en zorg dat de punten overhangen. Schep de tomatenpuree in de doek. Breng de punten bij elkaar en knoop ze met een stukje touw tot een buidel. Hang die boven de kom. Laat 1 nacht in de koelkast staan zodat het water

door de doek kan sijpelen (een beetje als hangop). Kun je niet zo lang wachten, knijp de doek dan boven de kom heel goed uit.

Ontdooi de grote mantels. Houd 12 stuks apart (of 6, als je jakobsschelpen gebruikt. Snijd die doormidden). Snijd de overige exemplaren overlans doormidden en leg ze op een groot bord. Zet dit koel weg, tenzij je dit gerecht gelijk wilt serveren.

Klop voor het beslag bloem los met maïzena en mineraalwater. Breng op smaak met zout.

Snijd kort voor het serveren de kerstomaatjes in plakjes. Schik deze met de plakjes grote mantel dakpansgewijs op 4 borden.

Meet voor de dressing 180 ml tomatenwater af en klop dit los met de raapolie. Breng op smaak met zout. Druppel op elk bord wat van deze dressing en bestrooi met fijngesneden bieslook.

Verhit de olie in een frituurpan tot 180 °C. Wentel de resterende grote mantels (of jakobsschelpen) door een beetje bloem en schud het teveel af. Laat ze een voor een in het beslag zakken en vervolgens in de hete olie. Frituur ze in ca. 1 min. goudbruin en krokant. Schep ze met een schuimspaan uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout. Verdeel de hete, krokante grote mantels over de borden en serveer direct.