2



VIKI GEUNES

Fotografie Kris Vlegels – *Illustraties* Carll Cneut

Lannoo







Woord vooraf
Arnaud Donckele 11

Woord vooraf
Viki Geunes 12

VIKI GEUNES 16

Bloemkool
Het Brein van de Bodem 22
Brainwork 26

Peulvruchten
De Hergeboorte van het Jaar 28
Pod Power 32

Artisjok
Feest vier je aan Tafel 34
Petals of Pleasure 38

Rabarber
De Grens van het Blad 40
Sour or not Sour, that is the Question 44

VIVIANE PLAQUET 46

Zeebaars
Een Vis uit de Diepte 50
Current Knight 54

Framboos
Tussen Liefde en Lust 56
Red Temptation 60
Raspberry-rooibos iced tea 62

Coquille
Spelen met Vuur 64
Armor and Tenderness 68

Tomaat
De Zon van Binnenuit 70
Sun-Kissed Rogue 74

Druif
In het Midden van de Tros 76
Bunch of Bold 80

Algen
Maritieme Elegantie 82
Echoes of the Deep 86
Dry Dashi Martini 88

Ananas
De Kunst van het Rijpen 90
Latin Summer Breeze 92

GITTE GEUNES 94

Hop
Vloeibaar Erfgoed 98
Two Heritages, One Brew 100

Zonnevis
In de Schaduw van de Zomer 104
A Touch of Peter 108

Citrus
De Anatomie van Zuur 110
Zest and Zephyr 114
Yuzu- en Mikan Margarita 116

Duif
Hoe het ooit begon 118
The First Flight 120

Oester
The Chef who loves Oysters? 124
Aphrodisiac in a Shell 128

Kalf
Op het Scharnierpunt 130
Milk & Muscle 132

Hazelnoot
De Warmte van de Herfst 134
Fireside Crunch 138

Koffieboon
Tegen de Stroom in 140
Magic No. 53 144

AARON MOERAERT 146

The Scotch Bastard 150

Aardpeer
Tussen Licht en Aarde 152
The Humble Star 156

Parelhoen
Underdog met Sterpotentieel 158
Chicken with an Attitude 162

Tarbot
Een Spiegel in Twee Tinten 164
The Quiet King 168

Scheermes
Tot op de Grens 170
Sharp as a Knife 174

Langoustine
Huid op huid 176
Tender Touch, Royal Taste 180

Krab
Eb en Vloed 182
Walking sideways 186

Morille
De Renaissance van de Natuur 188
Honeycombed Gift from Spring 192

Vanille
Een Avontuur vol Mysterie en Karakter 194
Perfume of Time 198
Vanilla Espresso Martini 200

Kaviaar
Tijd in Smaak Gevangen 202
Saline Seduction 206

Kokkel
Het Zuiver Hart van de Noordzee 208
Ridged-shell Heart 212

Brioche
Reizen om te Rijzen 214

Homestyle cooking 220
Oester gemarineerd 222
Oester gegratineerd 224
Brioche 226
Tomaat 228
Kokkel 230
Artisjok 234
Peulvruchten 236
Bloemkool 238
Zeebaars 242
Kalf 244
Ananas 246

Recepten gerechten 250

Recepten cocktails 284

Dankwoord 287

Colofon 288





ZEEBAARS

Een Vis uit de Diepte

Wilde zeebaars is een nobele vis: licht, delicaat en toch vol van smaak. Al kijk ik met argusogen naar de bistro's en brasserieën die gekweekte versies serveren. De race naar de goedkoopste variant leidt volgens mij maar tot één ding: smaakvervlakking.

Het is misschien een straffe uitspraak, maar ik blijf ervan overtuigd dat schaarse kwaliteitsproducten enkel op een bepaald niveau geserveerd kunnen worden. Let wel: dit is geen pleidooi tegen toegankelijkheid, maar wel een warme oproep om ons culinair erfgoed beter te beschermen. Een fine dining-restaurant onderscheidt zich niet alleen door zijn creativiteit, maar ook door te kiezen voor het beste product. Net zoals industrieel gekweekte groenten niet thuishoren in de gastronomie, moet je als chef kritisch zijn over welke vissoorten je aanbiedt en hoe die worden gevangen. Als we zeebaars blijven consumeren in het huidige tempo, blijft er binnenkort niets meer over. Mijn boodschap is om selectiever en bewuster om te gaan met wat we waar serveren, zodat toekomstige generaties nog kunnen genieten van wilde zeebaars. Zo'n zeldzaam product dien je met het nodige respect te behandelen.

Gekweekte zeebaars lijkt in niets op wilde zeebaars. In de perceptie van de gast gaat het misschien wel over dezelfde vis, maar wie écht proeft, weet beter. Op het niveau van textuur, smaak en kleur van het vlees is het onderscheid overduidelijk. Wilde zeebaars heeft een stevigheid die moeilijk te kopiëren valt. Het vlees is transparant in plaats van wit en heeft een verfijnde vezelstructuur.

In de lente en zomer, wanneer de zeebaars op zijn best is, werk ik samen met sportvissers die dagverse exemplaren aanleveren. Ze maken de tocht naar Engeland of varen uit langs de Franse kust, waar ze vanuit hun dagboten een eerlijke en kwalitatieve vangst garanderen. Die directe en persoonlijke connectie met de vissers zorgt ervoor dat ik weet wat ik serveer, en dat maakt voor mij een enorm verschil.



Samen met vrienden, mijn vrouw, Gitte en Aaron van een zeebaars genieten heeft iets feestelijks.

Een lijngevangen exemplaar in het juiste seizoen flitst me meteen naar het zuiden: met smaken van olijven, aubergine, kappertjes, knoflook en paprika. Voor het mondgevoel hou ik ervan om zeebaars rauw te serveren of hoogstens zacht gerookt. In een menu combineer ik zeebaars met ansjovis, tomaat en kokkels. Thuis maak ik graag zeebaars klaar in een zout- of kleikorst, waardoor de pure smaak en het natuurlijke karakter beter bewaard blijven. Daarbij serveer ik dan een mediterrane ratatouille of kies ik voor Aziatisch gezelschap. Een papajasalade of een tempura van groenten met gestoomde rijst, nam pla-vissaus, chili, citroengras, kaffir limoenblad en koriander: heerlijk. Je stopt de zeebaars in de oven en kunt weer aan tafel met je gezelschap. Samen met vrienden, mijn vrouw, Gitte en Aaron van een zeebaars genieten heeft iets feestelijks. Behalve de vismaaltijd zijn dan ook de sfeer, het tafelmoment en de gesprekken minstens even belangrijk.

Gastronomie is meer dan koken, het is verantwoordelijkheid nemen voor de toekomst van onze oceanen. De zee is overbelast en het ecosysteem van wilde vis raakt snel uitgeput. Uiteindelijk betekent gastronomie respecteren wat de natuur ons te bieden heeft en begrijpen welke producten een bepaalde exclusiviteit verdienen. Zonder enige twijfel hoort zeebaars in dat rijtje thuis.

Current Knight

Zeebaars – carabinero – myoga – wasabi

Het pittige van wasabi en myoga breekt het vettige van onze in kombujime gerijpte zeebaars. Ondersteund door de lichtpeperige shisobloem, de intens zoete carabinero en tapiocaparels.





Thuis koken zie ik als een verlengstuk van wat ik in Zilte doe. Niet door complexe gerechten te imiteren, maar wel door dezelfde aandacht te omarmen. Kleine gebaren, onverwachte combinaties en zorgvuldige presentaties maken van een doordeweekse tafel een bijzonder moment.

In dit hoofdstuk deel ik homestyle-recepten die ik zelf graag thuis bereid om die momenten kracht bij te zetten. Gerechten die verfijnd en divers zijn, maar tegelijk toegankelijk genoeg om samen te bereiden en te delen. Want koken voor vrienden en familie draait — net als in een restaurant — om emoties, verrassingen en de magie van samenzijn.









Oester gegratineerd

Oester
1 grote oester per persoon

Blancheer de oester in de schelp 45 seconden in ruim kokend water en leg daarna in ijswater.
Steek de oester open en bewaar het vocht en de schelp. Spoel de schelp schoon.

Sabayon van vin jaune
2 eidooiers
30 g vin jaune
10 g oestervocht
25 g zachte boter
15 g hazelnootolie
5 g sherryazijn
8 g zout
10 g truffelsap
2 dl licht geslagen room

Klop op een laag vuur de eidooiers met vin jaune en oestervocht tot een luchtige sabayon, totdat er strepen op de bodem ontstaan. Blijf doorroeren en voeg zachte boter en hazelnootolie toe.
Breng op smaak met sherryazijn, zout en truffelsap.
Roer koud op een ijsbad en spatel er de licht geslagen room door.
Bewaar in de koeling.

Gefruite sjalot en knolselderij

2 sjalotten
20 g knolselderij

Verwarm de oven voor op 80 °C.
Snijd de sjalotten zeer dun op de mandoline en frituur op 150 °C tot ze goudbruin kleuren.
Droog ze verder in de voorverwarmde oven op 80 °C tot ze zeer krokant zijn.
Snijd de knolselderij julienne en frituur de dunne reepjes op 150 °C tot ze goudbruin kleuren.
Droog ze verder in de voorverwarmde oven op 80 °C tot ze zeer krokant zijn.

Gestoofde warmoes
100 g warmoes
20 g boter
5 g knoflook (fijngesneden)
gefruite sjalot (zie hiernaast)

Was het warmoes en snijd in lange linten (chiffonade). Stoof aan in wat boter met fijngesneden knoflook.
Voeg net voor het serveren de gefruite sjalot toe.

DRESSEREN

3 g gefruite knolselderij per persoon (zie hiernaast)
1 hazelnoot (geraspt) per persoon
3 g Gruyère Réserve AOP per persoon

Schik de oester op het warmoes in de schelp.
Verdeel hierover de sabayon, plaats onder de grill en laat licht kleuren.
Werk af met de gefruite knolselderij, geraspte hazelnoot en Gruyère Réserve AOP.

