



Luc De Raedemaeker

ZWARTE DECADENTIE

“Het kan niet altijd kaviaar zijn”, also sprak Johannes Mario Simmel. Maar bij bijzondere gelegenheden is kaviaar gewoonweg onontbeerlijk. Kaviaar, het eten van de rijksten der aarde, is één van de meest delicate producten die er zijn. Net zoals oesters en truffels is kaviaar een synoniem voor luxe en exclusiviteit maar dan wel met een duidelijk decadent randje. Aan kaviaar worden -net zoals dat voor oesters het geval is- lustopwekkende eigenschappen toegeschreven. In de film “Wolf of Wall Street” spreekt yuppie Jordan Belfort (Leonardo DiCaprio) na een woordenwisseling met twee ambtenaars, de gevleugelde woorden: “Good luck on that subway ride home to your miserable ugly fuckin’ wives. I’m gonna have Heidi lick some caviar off my balls in the meantime”. Voor de goede verstaanders: Heidi is een blonde godin met een zowel barbaarse als poëtische schoonheid. Een zinnenprikkelend schouwspel.

Dat kaviaar als afrodisiacum wordt beschouwd, heeft te maken met zijn duidelijke plaats in het voortplantingsproces. Daarnaast worden alle vissen en zeevruchten in verband gebracht met de mythe van de godin Aphrodite (aan wie het woord afrodisiacum ontleend is), die geboren werd uit het schuim van de golven. “Zij verrees naakt uit het schuim van de zee en werd poedelnaakt op een schelp aan land gedragen”. Alles wat van of uit de zee afkomstig is, maakt deel uit van Aphrodites onstuitbare lust.

Bovendien geeft het eten van kaviaar ons een gevoel van luxe en decadentie dat we maar al te graag linken aan seks. De

prikkeling van kaviaar doet mannen waterstanden, de link naar dat ene verrukkelijke vrouwelijke plekje is nooit ver weg.

Een gezondheidskalender uit 1808 windt er geen doekjes om: “de kuit bracht het bloed op hol”. Deze claim is nooit wetenschappelijk bewezen, maar het is gemeengoed dat de consumptie van kaviaar de absorptie van alcohol vertraagt, waardoor verlegen personen meer bier bij hun kaviaar konden drinken. En langzaamaan vielen de remmingen weg die de romantiek belemmerden.

ETYMOLOGIE

Hoewel kaviaar vaak omschreven wordt als grote Russische delicatessen, is het woord kaviaar niet Russisch van oorsprong. Kaviaar verscheen voor het eerst in een Engels lexicon uit de 16de eeuw, waarschijnlijk afkomstig van de Fransen en de Italianen, die het op hun beurt ontleenden uit het Turks: “havyar”. De etymologische geschiedenis van kaviaar brengt ons uiteindelijk tot het Perzische woord “Khag-avar”, wat krachtige koek betekent. De eerste fanatieke kaviaareters waren dan ook Perzische mannen die hun kracht en potentie wilden ‘boosten’.

THE BASICS

Maar wat is kaviaar nu eigenlijk? Het zijn de onbevuchte eitjes van de steur, een eigenaardige vis die de laatste 250 miljoen jaar niet heeft deelgenomen aan de evolutie en dus nog steeds hetzelfde oogt. Er zijn een paar verschillende

soorten kaviaar die populair zijn. De namen verwijzen naar de soorten steur waar de eitjes uit geoogst worden: *beluga*, *osetra* en *sevruga* kaviaar.

Beluga kaviaar varieert in kleur van licht naar donker grijs en is de zeldzaamste kaviaarsoort. De kaviaar is bekend omwille van de grootte van de eitjes. En hoe groter de eitjes, hoe hoger de prijs. Dit slaat ook op de kleur: hoe lichter, hoe duurder het goedje. Of hoe een maatschappelijk fenomeen zich doorzet in de culinaire wereld. De smaak is delicaat, boterachtig en romig.

De vis met de gouden eieren is de Osetra. Dit is veruit de populairste en meest gewilde variëteit. Osetra is licht grijs tot bruin of goudgeel van kleur en heeft een boterachtige en nootachtige smaak die vele proevers behaagt. Ten slotte zijn de eitjes van de Sevruga kleiner dan die van de Osetra, en variëren de kleuren van licht naar donker grijs. De kaviaar wordt gekenmerkt door een rijke aromatische smaak.

Kaviaar wordt “geoogst” na het doden van de moedervis. Daarna wordt de buik van de steur opengesneden om de zak met onbevuchte eitjes te verwijderen. De eitjes worden gespoeld, gewassen en gezouten om vervolgens in kleine ronde doosjes te belanden.

Behalve echte kaviaar is er ook namaak- of imitatiekaviaar. Deze is in opkomst door de hoge prijs van de echte kaviaar en het feit dat de steur door overbevissing en milieuvervuiling steeds zeldzamer

KAVIAAR, GOUD VAN TURNHOUT



Kaviaar, de unieke Turnhoutse kaviaar, is een echte topper. Het is een op en top Belgisch product, overheerlijk van smaak, subtiel en verfijnd. In december 2002 deed de “Royal Belgian Caviar” zijn intrede in de wereld van het zwarte goud. Ondertussen is de Belgische kaviaar uitgegroeid tot één van de meest gewaardeerde kaviaarsoorten afkomstig van gekweekte steuren. Bioloog Willy Verdonck van de firma Joosen-Luyckx Aqua is de drijvende kracht achter het project.

> royalbelgiancaviar.be



Bart Van der Perre



wordt. De echte kenner haalt hier uiteraard zijn neus voor op.

ZOUTE NOOTJES “AVANT LA LETTRE”

Kaviaar is niet altijd zo exclusief geweest. Begin vorige eeuw werd kaviaar in Amerikaanse saloons bij bier geserveerd, omdat het hoge zoutgehalte tot hogere consumptie aanzette: “Een paar bars in New York boden hun klanten gratis broodjes met kaviaar aan, in de hoop dat de zoute snack de mensen aan zou zetten om meer drank te bestellen. De Denver & Rio Grande Railroad bood kaviaar aan in het restauratierijtuig, voor dezelfde prijs als een bord olijven.” Ook in de USSR had het zwarte goud niet dezelfde waarde als in het westen. Het was er lang niet zo duur en tijdens het Sovjetregime steeds voor redelijke prijzen beschikbaar.

BIER & KAVIAAR

Net als bij oesters en truffels wordt ook het nuttigen van kaviaar tot kunst verheven. Kaviaar eet je zo puur mogelijk. Sommige fijnproevers eten het graag in combinatie met roggebrood of blini's met zure room. Eigenlijk is degusteren de correcte term. Van kaviaar neem je meestal niet meer dan een of twee hapjes (vijf gram per hap). Benen, houten, parelmoeren en zelfs gouden lepels zijn het best te gebruiken bij het eten van kaviaar. IJzeren of zilveren lepels oxideren en geven een vissige smaak.

Met een lepeltje leg je een klein schepje op de muis van je gebalde vuist. Dit is de meest neutrale plaats van ons lichaam, die de smaak niet beïnvloedt. Vervolgens lik je het goedje op. Langzaam druk je met je tong de eitjes kapot tegen je gehemelte, wat een ware smaakexplosie in je mond veroorzaakt. Je ervaart een golf van puur, aromatisch genot.

De Russen drinken graag een milde ijskoude wodka bij hun kaviaar. Volgens ondertekende geen geslaagde combinatie, de wodka verdooft de smaakpapillen. Wijnliefhebbers zweren dan weer bij de combinatie met champagne. Toegegeven, de droge bruts passen perfect bij kaviaar. Bier is natuurlijk het summum. Vervang zonder enige schroom de bruts uit Reims door de Belgische “bières brut” (Deus, Malheur, ...) of door de “Champagne uit Brussel”, de schitterende Oude Geuzes.

Een licht gehopte pils is een passe-partout. De moutige en hoppige toetsen passen perfect bij het zoute van de kaviaar. Het bier overheerst op geen enkel ogenblik de delicate eitjes. Het bier gaat wonderwel samen met de zeetoetsen van kaviaar. De Duitse rocker Udo Lindenberg prijst de pairing in “Mein Ding”. Hij zingt “Dosenbier und Kaviar”, Twee extremen, een blikje pils en kaviaar, die perfect samengaan. Special Belge (Palm, Special Deryck, een Bolleke) linkt met de nootachtige en zilte smaak van sommige variëteiten. De mout zorgt voor een ondersteuning.

Beluga vormt een match made in heaven met tripels. De delicate, romige en boterachtige smaak smeekt om de ondersteuning van een frisfruitige en gistige tripel. Ook het licht bittertje in de afdrank past er perfect bij. Last but not least schuiven we een dry stout (Stouterik, Monk Stout...) naar voren als metgezel van de delicatessen. Het bier met een minerale en soms zilte toets past perfect. Ook de rokerige en gebrande achtergrond vormt in deze bierstijl een mooi samenspel met voldoende mineraliteit en zachtheid. Alternatief een Caviar Stout van Brouwerij Noordt.

Bier en kaviaar lijken misschien wel twee extremen, maar ook in dit geval kunnen we oprecht zijn: “les extrêmes se touchent!”



RESTVIS

Ergens begin vorige eeuw is het woord slachtafval in zwang geraakt. Daarmee ontstond een situatie 'nomen et omen'. Wanneer we minder gewilde delen van een dier betitelen als slachtafval gaan we het op den duur als vuilnis beschouwen en niet als eetbare producten.

Het vlees van de steur wordt als goedkoop voedsel geëxporteerd naar Rusland, waar het verwerkt wordt tot weinig zeggende visgerechten.

Het kan ook anders en dat bewijst Het Vishuis uit Hoogstraten, dat de filet van de steur op een speciale wijze rookt. Tevens wordt het filetvlees van de Steur gekruid met een fijne kruidenmengeling en dan gepekeld, waardoor een bijzonder aroma ontstaat. Het licht gerookte filetvlees kan verwerkt worden als carpaccio, mousse, of als tartaar met kaviaar.

De Turnhoutse brasserie en viswinkel "De Weerelt" werkt met deze lekkernij. Ook de Royal Belgian Caviar is er te koop.

> hetvishuis.be & deweerelt.be





SINT-JACOBSVRUCHTEN MET COURGETTE, SHIITAKE EN KAVIAAR

Door Han Hidalgo

*Deus Brut des
Flandres*



VOOR 4 PERSONEN

8 sint-jacobsvruchten, schoongemaakt
75 tot 100 gram fijngesneden reepjes courgette
4 eetlepels fijngesneden shiitake
4 theelepels kaviaar
4 eetlepels koude boter
2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
1 eetlepel vers citroensap
peper uit de molen en zout naar smaak

BEREIDING

De schoongemaakte sint-jacobsvruchten met weinig zout bestrooien en kort laten rusten. Met een zesteur dunne sliertjes uit een courgette trekken. De sliertjes courgette en flinterdun gesneden shiitake zo kort mogelijk in een stoommandje boven heet water stomen en vervolgens laten afkoelen. Een mengsel van 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie in een koekenpan verhitten en de sint-jacobsvruchten kort aan beide zijden aanbakken. Reken ongeveer 1 minuut per zijde. Na het bakken de sint-jacobsvruchten uit de pan halen en warm houden. Het bakvocht zeven, terugdoen in de pan en 2 eetlepels koude boter en het citroensap erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De sintjacobsvruchten samen met de courgette en shiitake op voorverwarmde bordjes plaatsen en de saus erover verdelen. Met kaviaar of licht gerookte en gezouten haringeitjes (haringkaviaar) garneren. Een licht gekoeld glas Weizen of een Brut bier combineert goed met de licht zilte smaak van de sintjacobsvruchten in combinatie met de kaviaar, de saus en de zachte smaak van de groenten.



© M. Therese Bruggeman

ZALMFILET MET ROOMKAAS, ZALMEITJES EN DILLEMAYONAISE

Door Han Hidalgo

Voor 4 personen

150 gram lichtgerookte zalmfilet, in dunne plakjes
 100 gram roomkaas
 4 eetlepels zalmeitjes (of foreleitjes)
 4 tot 5 eetlepels mayonaise, liefst huisbereid
 2 eetlepels verse fijn geknipte verse dille
 rucola of gemengde sla
 peper uit de molen en zout naar smaak

BEREIDING

In een mengkom de mayonaise met de dille mengen, op smaak brengen met peper en zout en 1 uur in de koelkast plaatsen. De roomkaas over de plakjes zalmfilet verdelen en oprollen. Samen met de dille mayonaise over borden of schaaltes verdelen. Met zalmeitjes en rucola garneren. Kan met warme toast geserveerd worden. Een lichtgekoeld glas fruitig en hoppig blond bier tussen 6 en 8% vol. erbij serveren. De frisse hoppige smaak combineert goed met de licht gerookte smaak van de zalmfilet, de zachte smaak van de roomkaas en de frisse smaak van de dillemayonaise.