

CHEF WOUTER VAN DER VIEREN • CLANDESTINO • TEMSE

«Geen gehannes in het bord»

Met leermeesters als groentekok Frank Fol en Bart De Pooter (Pastorale), is het niet verwonderlijk dat groenten een hoofdrol spelen in het culinaire oeuvre van Wouter Van der Vieren. De welbespraakte chef van Clandestino in Temse noemt zijn keuken «intuïtief».

- ◆ Tekst: Kristien In-'t-Ven
- ◆ Foto's: Michel Wiegandt



Lees verder blz. 18

Lichtgerookte oosterschelde kreeft met bouillon van iberico-ham, artisjok en crème van aubergine en gekonfijte tomaten



Foto Kris Vlegels

Voor 4 personen:

- 2 uien
- 2 stengels selderij
- 2 wortelen
- tijm
- laurier
- zout
- peperbolletjes
- steranijs
- 1 kreeft (Oosterschelde, 750 g)

Voor de bouillon van iberico-ham:

- beenderen van iberico-bellotaham
- 1 ui
- 1 stengel selderij
- 1 wortel
- 4 vleestomaten
- 1 bol knoflook, gehalveerd
- peperbolletjes
- zout
- takje tijm
- laurier
- rozemarijn

Voor de iberico-olie:

- 2 dl druivenpitolie
- afsnijdsels van iberico-bellotaham

Voor de crème van aubergine en tomaat:

- 2 aubergines
- olijfolie
- tijm
- laurier
- 1 teentje knoflook
- peper en zout
- 2 sjalotten
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel chermoulakruiden
- 40 g gekonfijte tomaten

Voor de artisjokken:

- 2 dl kippenfond
- 1 dl chardonnay-azijn
- 1 bol knoflook
- steranijs
- tijm
- laurier
- citroensap
- 2 grote artisjokken
- olijfolie

Voor de afwerking:

- wilde rucola
- minibasilicum
- citrusafrikaantjes
- lavasbloemetjes
- scheuten van chioggiabiet
- 2 sneetjes iberico-ham, fijngesneden

Bereiding:

- Maak een court-bouillon door de ui, de selderij en de wortel in water op te koken, samen met tijm, laurier, zout, peperbolletjes en steranijs. Bind intussen de kreeft op met een lepel en touw. Kook de kreeft in de court-bouillon gedurende 7 minuten (1 minuut per 100 g). Verwijder de kreeft uit de bouillon. Snijd de staart los van de kop. Haal de staart uit het pantser en snijd in medaillons. Maak een rookbak warm op het vuur en doe er de rookelementen (zaagsel) in. Leg het plaatje met folie erop en daarop de kreeft. Doe het deksel erop. Haal de rookbak van het vuur en laat de kreeft nog 5 minuten roken. Verwarm ten slotte de kreeft op in de bouillon van ham, maar laat niet meer koken.
- Zet voor de bouillon van iberico-bellotaham de beenderen onder water met de ui, selderij, wortel, vleestomaten, de twee halve bollen knoflook, peperbolletjes, zout, tijm, laurier en rozemarijn. Breng de bouillon zachtjes aan de kook en laat

4 uur trekken. Laat afkoelen en zeef door een neteldoek. Voeg er tot slot nog wat iberico-olie aan toe.

- Doe de druivenpitolie en de afsnijdsels van ham samen in een vacuümzak. Zet deze zak 4 uur in een warmwaterbad op 55° C.
- Snijd voor de crème van aubergine en tomaat de aubergines in twee en kerf het vruchtvlees in. Leg de aubergines op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en kruid met tijm, laurier en knoflook. Breng op smaak met peper en zout en bedek met aluminiumfolie. Gaar gedurende 1 uur in een oven op 140° C. Haal daarna het vruchtvlees eruit en hak dit fijn. Snijd ondertussen de sjalotten fijn en stooft ze aan in wat olie. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de gehakte aubergines, de chermoulakruiden en de gekonfijte tomaten. Kruid met peper en zout en laat nog 30 minuten stoven. Meng daarna alles in de Thermomix tot een gladde crème en laat nog 30 minuten

stoven. Meng daarna alles in de Thermomix tot een gladde crème en haal nog eens door een fijne zeef.

- Maak een bouillon van de kippenfond, de chardonnay-azijn, wat knoflook, steranijs, tijm en laurier. Laat 30 minuten trekken, zeef en laat koud worden. Maak een ijsbad met geperst citroensap. Reinig de artisjokken tot de bodems loskomen en leg ze in het ijsbad, zodat ze niet verkleuren. Doe ze vervolgens in een vacuümzak samen met de bouillon en gaar ze gedurende 90 minuten in een roerpot op 85° C. Snijd vervolgens de ene artisjok in blokjes en bak die aan op de plancha. Snijd de andere artisjok in fijne reepjes en maak ze aan met wat chardonnay-azijn en olijfolie.
- Werk het gerecht af met de wilde rucola, het minibasilicum, de citrusafrikaantjes, de lavasbloempjes en de scheuten van biet.
- Dresseer zoals op de foto met de fijngesneden iberico-ham.