

Konijn met kriek



Aanvankelijk aten enkel de elite en de clerus konijn. Pas na de middeleeuwen kwam het ook bij de gewone mens op tafel. In Brussel wordt het allang klaargemaakt met bier, voornamelijk kriek of lambiek. Bij het originele recept wordt het konijn soms opgediend met pruimen of rozijnen, maar toch vooral met rodebessengelei. Je moet wel opletten dat je de scherpte niet uit het gerecht haalt, want de typische zuurheid van dat bier verleent het gerecht meer complexiteit. Het is trouwens onmogelijk om het over dit recept te hebben zonder te spreken over de geschiedenis van de lambiek, een spontaan gistend bier dat zijn wortels heeft in de Zennevallei, meer bepaald in het Pajottenland, ten zuidwesten van Brussel. Vóór de Eerste Wereldoorlog telde die streek meer dan 250 familiale brouwerijen waar lambiek gebrouwen werd. Het woord lambiek zou een verhaspeling zijn van Lembeek, een dorp in het Pajottenland waarvan in de archieven vermeld staat dat er in de 15de eeuw een brouwersgilde bestond. Om lambiek te brouwen gebruikt men gerst, ongemoute tarwe en hop die minstens drie jaar oud is. Brouwers noemen dat overjaarse hop. Bij het brouwen van lambiek brengt de brouwer eerst tarwe en gerst samen. Hij bevochtigt het mengsel met water en verwarmt het twee uur om most te bekomen. Dat mengsel wordt vervolgens overgebracht in een tank waar het gemengd wordt met hop. Het brouwsel wordt opnieuw enkele uren verhit, zodat de most een deel van zijn water verliest en de suikers tot hun recht komen. De lambiek krijgt zijn typische smaak wanneer de most na die verhitting in een koeltank wordt overgebracht. De most gaat dan spontaan fermenteren waardoor hij verandert in bier. Bij traditionele lambiek wordt geen enkel kunstmatig gistmiddel toegevoegd om dat proces op gang te brengen. De most wordt op natuurlijk wijze beïnvloed door micro-organismen die in de lucht aanwezig zijn: de *brettanomyces lambicus* en de *brettanomyces bruxellensis*. Lambiek kan onmiddellijk gedronken worden of gebruikt worden om geuze, faro of kriek te brouwen. Geuze is een samenvoeging van jonge en oude lambiekbieren. Een faro is een lambiek die lichtjes gezoet wordt, traditioneel met bietensiroop. Kriek is een lambiek met kersen. Gezien de vaak uitgesproken zure smaak van die bieren, zou je kunnen veronderstellen dat de brouwers ze zoeter zouden willen maken door tijdens het rijpingsproces fruit toe te voegen. Vaak werd daar een kleine kersenvariëteit voor gebruikt, de zogenaamde Schaarbeekse krieken die vroeger overvloedig in Schaarbeek voorkwamen. Maar die kersen zijn ook zuur. Het toevoegen ervan maakte het bier complexer, maar niet zoeter. Het fruit varieerde trouwens naargelang de ligging van de brouwerij. Jean-Pierre Van Roy, brouwer bij brouwerij Cantillon, vertelde ons ooit dat de brouwers langs de IJse, een riviertje dat ontspringt in het Zoniënwoud, ten zuiden van Brussel en dicht bij Overijse, vroeger ook druivenlambiek brouwden.



Rog met kappertjes

223

Kappertjes worden al sinds de oudheid geteeld. Ze komen in veel gerechten uit de mediterrane keuken voor en zorgen met hun intense smaak voor een frisse toets. Ze passen perfect bij koud of rauw vlees, zoals tartaar of carpaccio. Kappertjes zijn onlosmakelijk verbonden met het Italiaanse kalfsgebraad, de beroemde vitello tonnato, en met rog met kappertjes, een klassieker uit de familiale keuken die vandaag een beetje in de vergetelheid is geraakt. De combinatie van een vis met zo'n delicaat vlees en een sterk smakende vrucht dateert uit het einde van de 19de eeuw, toen zeevis plots gemakkelijker naar het binnenland kon worden vervoerd. Voor die tijd werd er buiten de kustgebieden vis amper gegeten. Hoewel de haven van Brussel de dagelijkse aanvoer van verse vis waarborgde, was vis een luxe die de gewone sterveling wantrouwde. Door het katholieke geloof was vis bovendien een gerecht voor de vrijdag, de dag dat er vast moest worden. In het begin van de 20ste eeuw verscheen vis op de kaarten van de brasserieën, maar als hij niet gegratineerd was, zwom hij in de saus of werd hij gecombineerd met pittig smakende bijgerechten zoals kappertjes. Het beeld dat men had van vis veranderde toen in de jaren 1960 in België en Frankrijk de Nouvelle cuisine opgang maakte. De gebroeders Troisgros creëerden hun zalm met zuring. De vis wordt ook mooier gesneden. Hij wordt zelfs nauwelijks gegaard opgediend, als filet en begeleid door een licht sausje. Het recept voor rog met kappertjes blijft nochtans overheerlijk. Aangezien de visverkoper natuurlijk verse vis belooft, doe je er goed aan spaarzaam om te springen met de kappertjes, zodat in je bord de smaak van de zee domineert!



Recept

1. Leg de roggenvleugels in de afgekoelde court bouillon. Warm de bouillon zachtjes op. Normaal gezien zijn de roggenvleugels gaar als de bouillon kookt. Maar toch even controleren met behulp van een mespunt, die moet door het vlees heen gaan, maar toch een zekere weerstand ondervinden.
2. De boter verwarmen. Goed opletten dat de boter bruin wordt en niet verbrandt. De boter is klaar als ze een mooie hazelnootkleur heeft.
3. De roggenvleugels uit de bouillon halen en laten uitlekken.
4. De roggenvleugels op het bord leggen.
5. Overgieten met boter en vervolgens de kappertjes toevoegen. Kruiden met peper en zout en opdienen met een halve citroen.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 roggenvleugels (+/- 350 g)
- court bouillon: 2 l water; ½ l witte wijn; azijn; zout; wortelen; selder; peterselie; ½ ui; laurier; tijm; peper
- 160 g boter
- 50 g kappertjes
- citroen
- peper en zout.



Mosselen met kerrie, Mosselen met room, Mosselen in de witte wijn.

De grote variatie in mosselbereidingen kwam er vanwege de toeristen, met voorop de Fransen, die hun mosselen graag in witte wijn hebben. Monsieur Paul, die lang de kok van het huis was, kon dan wel beweren: 'Laat de wijn voor het glas en eet uw mosselen à la marinière!', het hielp allemaal niet... Afhankelijk van de modegrillen verschenen er mosselen met room, op Thaise wijze, op Chinese wijze, met kerrie op het menu. Vandaag zijn er tientallen verschillende bereidingen. Voor mosselen met witte wijn, voegt u aan het begin van het koken een glas witte wijn toe. Voor mosselen met room, een op-en-top Belgische versie die erg in trek was in de jaren 1970, wordt de hoeveelheid bouillon verminderd en vervangen door goede room. En voor mosselen met curry voegt u aan het begin van het koken een kruidenmengsel met curry toe.

Recept

- 1.** De selder en de ui fijnhakken (maar ook niet te fijn).
- 2.** De kilo mosselen in de pan leggen.
 - Het boter toevoegen, dan het water, de room en de zachte kerrie, en vervolgens de groenten bovenop de mosselen leggen.
 - Het boter toevoegen, dan het water en de witte wijn, en vervolgens de groenten bovènop de mosselen leggen.
 - Het boter-margarinemengsel toevoegen, dan het water en de room, en vervolgens de groenten bovenop de mosselen leggen.
- 3.** De pan gedurende ongeveer 3 minuten op een heet vuur zetten, tot de mosselen een eerste keer beginnen te koken.
- 4.** De pan, met het deksel erop, goed schudden en ervoor zorgen dat de groenten in het kookvocht terechtkomen. Terug op het vuur zetten en een tweede maal aan de kook brengen, tot alle mosselen open zijn.
- 5.** Bestrooien met gehakte peterselie, zout en peper.



Ingrediënten voor een eenmansportie:

- 1 kg Zeeuwse mosselen
- 1 steel groene selder
- ½ ui
- 5 g boter
- 10 cl water
- 10 cl room (met een vetgehalte van 40 %, voor mosselen met room en mosselen met kerrie)
- 2 eetlepels zachte kerrie (voor mosselen met kerrie)
- 10 cl droge witte wijn (voor de mosselen in de witte wijn)
- gehakte peterselie
- zout
- peper van de molen.