







VRIJMOED

De chef, zijn producten
en zijn signatuur

FOTOGRAFIE

Heikki Verdurme

TEKST

Willem Asaert

 | LANNOO





INHOUD

- 8 De chef en zijn leven: Michaël Vrijmoed
- 16 Guy Van Cauteren over Michaël Vrijmoed
- 18 Peter Goossens over Michaël Vrijmoed

LENTE

- 22 *Asperges*
- 26 Aspergesoep en waterkers
- 27 Aspergesalade
- 30 Asperges en olijven

- 32 *Lam*
- 36 Gebraiseerde lamsschouder, aubergine en curry
- 39 Lamsbuik en asperges
- 42 Gekonfijte lamsnek

- 44 *Makreel*
- 48 Gemarineerde makreel, kropsla en radijs
- 49 Bouillon makreel, algen en schelpen
- 52 Gegrilde makreel en groene asperges

ZOMER

- 56 *Hoevekip*
- 60 Gebraden hoevekip met koolraap en courgettes
- 63 Salade kip-curry met kikkererwten en jonge wortel
- 64 Gegrilde kippenbout met geglaceerde chioggiabiet en sinaasappel

- 68 *Rabarber*
- 71 Confituur rabarber met yoghurt
- 72 Geep en rabarber
- 76 Rabarber en avocado

- 78 *Tomaat*
- 82 Tomaat coeur de boeuf met basilicum
- 84 Soepje van kers en tomaat met verse amandelen
- 87 Salade tomaat, burrata en basilicum

HERFST

90 *Aardpeer*

94 Salade aardpeer en grondwitloof

95 In zoutkorst gegaarde rode biet met crème van aardpeer

98 Chocolademousse met aardpeer, doyné en kokosnoot

100 *Krab*

104 Met krab gelakte rode poon en venkel

105 Gemarineerde spitskool met krabrolletjes en gember

108 Cappuccino strandkrab met vadouvan

112 *Uien*

116 Krokant van comté met ui en oregano

117 Lente-ui met Leopold III-druif en gefermenteerde knoflook

122 Varkensstaart met gemarineerde paprika, ui en violettemosterd

WINTER

126 *Citrus*

130 Taartjes citroenconfituur en taartjes meringue citroen

133 Gelakte steenbolk, peterseliewortel en citrus

134 Zandwortel, chermoula en gekonfijte citroen

136 *Rund*

140 Gegrilde jodenhaas, cevenne-ui

142 Lichte gelei van ossenstaart met aardpeer en pickles van groenten

144 Rundmerg, eekhoortjesbrood en peterselie

148 *Schorseneer*

151 Krokante salade schorseneer en gefermenteerde knoflook

152 Espuma van schorseneer met krokante aardappel en elzas-spek

154 Gebakken schorseneer, mosterd, old groendal en boerenkool

Rustige gedrevenheid

PETER GOOSSENS OVER MICHAËL VRIJMOED
DIE ACHT JAAR IN HOF VAN CLEVE WERKTE, WAARVAN VIER JAAR ALS CHEF

Ik herinner me mijn eerste gesprek met Michaël nog. Dat was toen hij solliciteerde voor de functie van souschef in Hof van Cleve. Ik had van hem nog nooit gehoord. Tijdens dat gesprek vernam ik dat hij bij Guy Van Cauteren werkte. En na minder dan vijf minuten wist ik voldoende. Michaël kon bij ons beginnen werken. Hij reageerde verrast en was sprakeloos omdat ik hem dat zo snel voorstelde. Maar ik voelde meteen dat hij de juiste man op de juiste plek zou zijn. In die paar minuten begreep ik wie hij was en waarvoor hij stond. Het was de manier waarop hij over het beroep sprak die me prikkelde en overtuigde. Ook zijn lichaamstaal maakte snel veel duidelijk. Zijn rustige blik en vooral zijn vastberaden houding spraken boekdelen. Uiteraard interesseerde ook zijn professioneel verleden me. Hij was toen nog zeer jong, maar Michaël had al een paar jaar bij Guy gewerkt. Ik ken en waardeer Guy enorm als een veeleisende vakman met onder meer een encyclopedische productkennis. Ook de professionele waarden die Guy uitdraagt en die Michaël duidelijk ook bevielen, gaven me het juiste inzicht. Guy is iemand die net als ik, zeer hoge eisen stelt aan product, cuisson en smaken. Hij heeft een andere stijl dan de mijne, maar we delen wel dezelfde waarden en de idee dat alles moet draaien om smaak.

Die gedachte had Michaël zich ook eigen gemaakt. Toen Michaël in Hof van Cleve begon, toonde hij meteen dat hij zeer goed kon proeven. Hij beheerste zijn cuissons en kon zuivere fonds maken. En niet onbelangrijk... hij kon bij wijze van spreken ook een “kieken in zijn geheel” klaarmaken, met malse en sappige filets en daarnaast ook perfect gegaarde billen en vleugels. Op die fundamentele kennis kon ik bij Michaël vanaf de eerste dag rekenen. Voor mij was dat vanzelfsprekend. Hij had toch een aantal jaren naast een grote, traditionele chef zoals Guy Van Cauteren gewerkt.

Door zijn gedrevenheid zocht Michaël ook naar nieuwe inzichten. Die interesse sprak me aan.



Van zodra hij de basistechniek onder de knie had om bijvoorbeeld een elegante mousseline te maken, was hij hongerig naar nieuwe ideeën. Maar Michaël beschikte naast al die kennis en nieuwsgierigheid eveneens over het gevoel om in de keuken met de zogenaamde minderwaardige stukken te werken. En ook om met productresten iets smaakvol en lekkers te bereiden, zodat zo weinig mogelijk verloren gaat. Dat klinkt misschien old school, maar is gelukkig opnieuw actueel in deze tijden.

Michaël kwam in Hof van Cleve in een nieuwe omgeving terecht met het oog om verder door te groeien. Uiteraard werd hij als nieuweling door de equipe een paar keer op de rooster gelegd, maar daar is hij versterkt uit gekomen. Toen bleek al snel dat hij een bijzonder karakter had. Hij is bij mij als jonge kerel begonnen en na acht jaar vertrokken als een echte chef die perfectie nastreeft en natuurlijk gezag uitstraalt. Ik wist dat hij op den duur zou vertrekken om zijn vleugels uit te slaan. Dat is normaal en altijd moeilijk om te verkroppen, maar zijn plan om zelf een zaak te beginnen, werd reeds lang vooraf doorgesproken. Dat hoort bij dit vak en bij het leven. Maar gelukkig blijven de herinneringen hangen. Ik hield van zijn rustige gedrevenheid. Michaël is een topprofessional, maar daarnaast ook een steengoede kerel. Met zo iemand houd je graag intens contact. We horen en zien elkaar nog vaak. Gelukkig maar, want ik heb met hem een heel stuk van mijn professioneel leven doorgebracht. Daarnaast gaan we twee keer per jaar samen uit eten. Eén keer inviteert hij, de andere keer is het mijn beurt. Aan tafel babbelen we dan over de toekomst en kijken we met veel plezier op die intense jaren terug. Kostbare dingen moet je immers blijven koesteren.'

PETER GOOSSENS





SEIZOENSPRODUCTEN

Lente

Michaël Vrijmoed

... en asperges

‘Naast de aardpeer is de witte asperge voor mij de absolute koningin van de groenten. Zeker omdat witte asperges uitzonderlijk van smaak zijn. Dat klinkt chauvinistisch, maar wanneer ik Vlaamse asperges vergelijk met bijvoorbeeld Nederlandse of Duitse, dan proef ik toch een verschil qua finesse. Het is trouwens interessant om ook eens witte asperges uit Spanje of Peru te proeven. Zo kun je vaststellen hoe verfijnd onze asperges wel smaken. Ik houd ook van de groene asperges uit Pertuis, zeker de dikkere exemplaren, maar ze zijn bijna onbetaalbaar geworden. Asperges kondigen voor mij, meer nog dan hopscheuten, het voorjaar aan. Hopscheuten zijn lekker, maar het zijn jonge, tere spruiten die in de keuken niet veel mogelijkheden bieden. Ik wil hopscheuten elk jaar wel eens geproefd hebben, vooral wegens hun aparte textuur. Maar daar houdt het dan ook op. Ze dagen me immers niet uit. De eerste groene asperges uit het zuiden van Frankrijk prikkelen me veel meer en kondigen onze eerste witte asperges aan. Ik denk dat bijna alle chefs elk voorjaar opnieuw uitkijken naar asperges. Je kunt er immers alle kanten mee uit. Wie creatief is, kan er zich mee uitleven en de meeste restaurantgasten zijn er dol op. Ik koop de asperges in Adegem omdat ze daar uit volle poldergrond komen. Vette kleigrond. Ik ben op verschillende plaatsen gaan kijken hoe ze smaakvolle asperges kweken, maar de zorg die men op die aspergeboerderij in Adegem aan de dag legt, is van hoog niveau.

Asperges bieden door hun eigenheid en smaak meer mogelijkheden dan algemeen wordt aangenomen. Gekookt en bereid op Vlaamse wijze, dat is veruit het bekendste gerecht. Maar ze zijn ook rauw, verwerkt in een salade of gebakken zeer lekker. Ik ben trouwens geen voorstander van de bereiding waarbij ze met een hardgekookt ei geserveerd worden. Een eitje moet half gekookt zijn zodat de half lopende dooier met de gesmolten boter voor een mooie binding zorgt. Dan krijg je een volle, gebonden saus met een aangenaam mondgevoel. Ik zal trouwens nooit een hardgekookt ei eten omdat de geur van een versgekookt ei me niet ligt.

Aspergesoep is uiteraard een klassieker, maar je kunt asperges ook rauw bakken. Je moet dan wel oppassen dat ze niet uitdrogen. Voldoende boter gebruiken is de boodschap indien je de asperges in hun geheel wilt bakken. Je kunt ze beter in schuine, dunne stukken snijden en kort aanbakken. Je kunt asperges ook vacuüm garen. Ik houd van die methode omdat ze zo een egale en perfecte textuur krijgen. We garen ze zo 13 minuten op 90 °C en in de vacuümzak voegen we een beetje boter, een paar lepels kippenbouillon en een beetje zout toe. Zo krijg je ook een heerlijke jus die je uiteraard bij het normale koken in water nooit kunt verkrijgen.

Voor een salade met gekookte asperges gaan de asperges na het koken onmiddellijk in een ijswaterbad zodat het garingsproces stopt en ze krokant blijven. Dit is een ideale bereiding omdat je zo zeer sappige asperges krijgt die toch





ASPERGESOEP EN WATERKERS
beschrijving blz. 26

hun aparte, beetgare textuur behouden. Helemaal rauw verwerkt zijn ze ook bijzonder lekker, maar dan moet je ze ook precies aansnijden zodat ze een aangename beet geven. Met een vinaigrette of kort gemarineerd kun je die frisse eigenheid van asperges nog extra accentueren. Zeker op een warme lentedag, wanneer je asperges al een paar keer warm gegaard hebt gegeten, smaken ze dan eens zo goed.

Door hun mogelijkheden hebben asperges voor mij dezelfde waarde als bijvoorbeeld aardperen, uien en tomaten. En door het feit dat het een echt kwaliteitsvol streekproduct is, geven asperges aan onze Vlaamse keuken een aparte dimensie. We zijn er ons misschien te weinig van bewust en beschouwen het als een evidentie dat ze er elk jaar weer zijn. Maar veel chefs in het buitenland benijden ons daarom.’

*Aspergesoep is een allemansvriend.
Met deze bereiding gaan we een paar stappen verder
dan de klassieke soep die iedereen kent.
Er zit een verrassingselement in
doordat we hier met een bodempje waterkers werken
dat heel mooi harmonieert met de soep.
Met fijne producten zoals gerookte paling
en rauwe langoustines creëren we extra smaak
en een plezierige beet zodat het geheel
nog aan verfijning en structuur wint.*

ASPERGESOEP EN WATERKERS

*aspergesoep:**1 ui**800 g geschilde asperges**klontje boter**2,5 l gevogeltebouillon**5 dl room**peper, zout en nootmuskaat**flan waterkers:**5 bosjes waterkers**1 dl room**3 g iota per liter**tartaar langoustines:**8 langoustines (maat 16/20)**3 blaadjes koriander**zeste van 1/2 limoen**1 el olijfolie**enkele druppels limoensap**afwerking:**radijs**stuk gerookte paling**blokjes asperges beetgaar gekookt**krokante tranches brood**blaadjes waterkers*

BEREIDING:

Stoof voor de soep de ui met de asperges aan in boter. Bevochtig daarna met de bouillon en laat ongeveer 30 minuten sudderen. Mix glad en voeg room toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Kook voor de flan de waterkers kort en hevig en verfris daarna in ijswater. Laat de waterkers uitlekken en mix glad met de room. Meng met het poeder en verwarm tot 80 °C. Breng een laagje aan op de bodem van een diep bord en laat opstijven.

Pel voor de tartaar de langoustines en verwijder het darmkanaal. Snijd de langoustines grof en meng alle ingrediënten eronder.

AFWERKING:

Beleg de afgekoelde en opgesteven flan van waterkers in het diepe bord met stukjes radijs, gerookte paling, asperges en tartaar van langoustines. Serveer de aspergesoep ijskoud. Decoreer met krokante tranches brood en blaadjes waterkers.

ASPERGESALADE

BEREIDING:

Kook voor de crème van kropsla de sla in hevig kokend water en verfris daarna in ijswater. Laat de kropsla uitlekken en mix deze vervolgens glad met sushiazijn en mirin. Voeg als laatste de eiwitten toe. Monteer de crème straalsgewijs met de druivenpitolie in de blender.

Kook voor het gemarineerd mosterdzaad de zaaies drie keer op. Spoel ze daarna en marineer ze met sushiazijn.

Bak de sjalot even aan in olie, blus met azijn en voeg suiker toe.

Meng de violette mosterd onder de mayonaise.

Meng voor de aspergedressing de mayonaise met de dragonazijn.

AFWERKING:

Snij de gekookte asperges in stukken en kruid met de violette mayonaise. Doe hetzelfde met de kropsla. Wrijf de crème van kropsla op het bord open en schik alle ingrediënten er bovenop.

crème van kropsla:

1 kropsla

1 el sushiazijn

1 el mirin

2 eiwitten

1 dl druivenpitolie

gemarineerd mosterdzaad:

2 el mosterdzaad

2 el sushiazijn

gereduceerde sjalot:

1 fijngesneden sjalot

scheut olie

2 el rodewijnazijn

1 el suiker

violette mayonaise:

1 kl violette mosterd

2 el mayonaise

aspergedressing:

1 dl mayonaise

2 el dragonazijn

afwerking:

8 asperges beetgaar gekookt

bladpeterselie

rode melde

broodcroutons gebakken

in gezouten boter

blaadjes kropsla





ASPERGESALADE
beschrijving blz. 27

Jonge kropsla is een van mijn favoriete slasoorten. Je kunt dit natuurlijk niet moederziel alleen op een bord leggen en zo in een restaurant serveren. In deze bereiding gebruiken we frisse kropsla naast een crème van kropsla als garnituur voor dit puur vegetarisch gerecht. Violettemosterd en mosterdzaadjes zijn de smaakaanjagers in het geheel. Hierdoor krijgt het gerecht body en winnen de asperges nog aan smaakintensiteit.

ASPERGES EN OLIJVEN

8 AA asperges

zeste van verse yuzu:

2 verse yuzu's
1 dl yuzusap
1,5 dl suikerwater 30 %

gerookte puree van groene olijven:

100 g groene olijven
2 el gemalen parmezaan
3 el olijfolie
1 el pijnboompitten
enkele druppels citroensap

yuzuvinaigrette:

3 el olijfolie
1 el sojasaus
1 el yuzusap
1 el mirin

yuzumousseline (espuma):

3 eidooiers
2 el water
2 el yuzusap
70 g boter
1 el citroensap

afwerking:

gebakken lamsoren
broodcroutons gebakken in gezouten boter
ontpitte olijven

BEREIDING:

Schil de asperges en kook ze beetgaar.

Snijd voor de zeste van yuzu de verse yuzu in julienne en kook deze drie keer in water. Konfijt de zeste vervolgens met de overige ingrediënten.

Passeer deze gekonfijte zeste en kook de jus in tot citrussirop.

Mix voor de olijvenpuree alle ingrediënten glad en rook dit mengsel koud gedurende 15 minuten.

Meng de ingrediënten voor de yuzuvinaigrette.

Klop de eidooiers, het water en het yuzusap op en monteer deze met boter. Smaak af met citroensap en plaats deze vervolgens met twee gasvullingen in een sifon.

AFWERKING:

Gril de asperges langs beide kanten en kruid af met de yuzuvinaigrette. Spuit een punt mousseline op het bord en werk af met de gebakken lamsoren, broodcroutons en ontpitte olijven. Verdeel enkele punten citrussirop op het bord.

Gegrilde asperges kun je als garnituur bij kalfssoles of een stuk tarbot geven. Maar op deze manier bereid kunnen ze als vegetarisch gerecht op zich hoge ogen gooien. Het gebruik van frisse zuren zoals die van yuzu heeft daarmee natuurlijk veel te maken. Yuzu heeft een sterk aromatisch karakter en doet zowel aan citroen als mandarijn denken. Als zachtzure vrucht brengt het altijd verfijning, intensiteit en reliëf in een gerecht. Zeker wanneer de yuzusmaak op verschillende manieren aan bod komt.





RECEPTEN

Michaël Vrijmoed
Restaurant Vrijmoed
www.vrijmoed.be

TEKST

Willem Asaert

FOTOGRAFIE

Heikki Verdurme
Philippe Debeerst (p. 16)

VORMGEVING

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016
D/2016/45/116 – NUR 440
ISBN: 978-94-014-2447-9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.