



BRETAGNE A LA CARTE

JORIS DELANGHE

ONTDEK DE HEERLIJKE BRETONSE KEUKEN



LANNOO

De heerlijke ingrediënten van Bretagne

MIJN MOEDER EN HAAR TWEELINGZUS hebben me geïntroduceerd in de culinaire wereld. Net zomin als ik hebben zij een professionele opleiding gevolgd. In mijn jeugd stond ik naast hen als ze kookten voor onze uitgebreide familie en soms mocht ik het zelf overnemen in de keuken, altijd onder een waakzaam oog. En als we de kans hadden, gingen we naar een gastronomisch restaurant.

Ze hebben me altijd gemotiveerd om een technische opleiding op universitair niveau te volgen, en zodoende ben ik nooit in een professionele keuken terechtgekomen. Maar waar lag mijn passie tijdens de tien jaar dat ik bij een groot bedrijf werkte? Die vond ik steeds weer, na elke werkdag, in mijn kleine stadskeuken, bij mijn kookboeken. Daar rijpten ideeën voor recepten die in het weekend op vrienden werden losgelaten.

VANAF DE EERSTE KEER dat we in een chambre d'hôtes incheckten, wisten mijn echtgenote Anouck en ik: dit willen we gaan doen – gasten ontvangen in ons huis, hun een superervaring geven tijdens hun verblijf en hen aan tafel verrassen met het beste uit de streek.

Ons maison d'hôtes, La Maison Blanche aux Volets Bleus, ligt centraal in Bretagne, midden in de groente- en zuivelstreek. Van hieruit ben je snel bij de noordkust, de zuidkust én onze hoofdstad Rennes. Op zaterdag kun je daar een van de grootste markten in Frankrijk bezoeken. Misschien kom je er wel een paar bekende chefs tegen die er – vroeg – hun inkopen doen. Ik kies voor de markt van Vannes in het zuiden, en ik neem mijn gasten mee om deze stad aan de kust van de Golfe du Morbihan, de grote binnenzee, en aan het natuurpark te ontdekken. Tweemaal per week doen we met onze gasten inkopen en bereiden we samen een culinair menu. De andere avonden kook ik voor hen. 'Alle dagen feest' is ons motto. Het is dát feestgevoel dat ik jullie wil meegeven in dit boek.

'EN WAAROM BRETAGNE?' vragen mensen me vaak. 'Vanwege de heerlijke ingrediënten', antwoord ik dan. Maar ook vanwege het onverwacht milde klimaat, de vriendelijke Keltische bewoners, de netheid, de onmetelijke natuur en kusten, de kleuren en geluiden en de stiltes. Maar bovenal vanwege het aanbod op de markten. Wát een rijkdom aan wilde vis, aan levend verse schaaldieren, aan zilte schelpdieren, wát een vlees hebben we hier en zulke smaakvolle groenten van de akker en ook nog rauwe zuivelproducten. En het komt allemaal hiervandaan, bij je buurman of net iets verder. En elk seizoen geeft ons een nieuw aanbod.

Eigenlijk bestaat er van oorsprong geen echte Bretonse keuken. Met deze verse, schitterende producten hoeven de Bretoenen niet veel moeite te doen in de keuken en de bereidingen zijn dan ook eenvoudig en authentiek. Toch vind je deze Bretonse ingrediënten wereldwijd terug in elke topkeuken: de nieroogkreeften, kreeften, langoesten, sint-jakobsschelpen, oesters, venus-schelpen, zeebaars, zonnevis, gevogelte, rundvlees, artisjokken, bloemkool... Er is met dit natuurlijke aanbod een onbeperkte creativiteit mogelijk.

WAAR HAAL IK ZELF MIJN INSPIRATIE VANDAAN om mijn verhaal op het bord te brengen? Bretagne is een onuitputtelijke bron die me dagelijks zin geeft om er de beste gerechten mee te maken. De rijkdom aan producten leidt tot talloze combinaties, van zeevruchten en groenten, van groenten en vis, van vis en vlees...

Natuurlijk vereist een culinair bord ook enige techniek en als autodidact heb ik behoefte aan technische kennis. Die haal ik bij vele grote voorbeelden: ervaren chefs, lokaal in Bretagne, in Frankrijk en België, maar ook in Spanje en Portugal. Veel van onze Bretonse ingrediënten zijn terug te vinden in deze bekende keukens. Het zijn dikwijls boeiende ontdekkingen en ervaringen die ik graag meeneem en toepas in mijn keuken. Ik wil deze chefs bedanken voor hun voorbeeld.

DIT BOEK is het resultaat van twaalf jaar koken voor onze gasten aan onze culinaire gastentafel en tijdens de kookworkshops. Het zijn allemaal favoriete recepten die ik met jullie wil delen.

Geniet met een grote G van dit boek en mijn recepten en kom gauw Bretagne ontdekken als je dat nog niet hebt gedaan!

Smakelijke groeten vanuit de keuken,

Joris



ANOUCK EN JORIS DELANGHE
LA MAISON BLANCHE AUX VOLETS BLEUS
BRETAGNE

Inhoud

8

Voorwoord

Als hapje ...

12	ansjovis	Gefrituurde ansjovis met dragon
14	eend	Rillettes van eend
16	kreukel	Koude tomatensoep met kreukels
18	makreel	Rillettes van makreel
20	mossel	Bouchot-mosselen met cider en appel
22	nieroogkreeft	Gebakken nieroogkreeften met piquillo-paprika
24	oester	Drie platte oesters
26	oester	Oesters oestersoepje
28	oester	Gegratineerde oesters met camembert en brandnetel
30	pijlinktvis	Gevulde pijlinktvis met Bouchot-mosselen
32	rog	Rogvleugelsalade
34	sardien	Tartine sardine
36	tonijn	Tonijnsalade
38	sint-jakobsschelp	Tartaar van sint-jakobsnoten met lychee, passievrucht en szechuanpeper
40	zeeoor	Gebakken zeeoor met peterselie

Als voorgerecht ...

44	eend	Gebakken eendenlever met boleten en linzencrème
46	kip	Vol-au-vent met kip, mosselen, makreel en morieljes
48	krab	Warme krab met bisque van zwemkrabben en citroengras
50	nieroogkreeft	Gebakken nieroogkreeften met witte asperges en chorizo-olie
52	nieroogkreeft	Tartaar van nieroogkreeften met varkenspoot, witlof en duindoornbes
54	oester	Dim sum van oesters met aromatische peper en citrusmeringue
56	oester	Gegratineerde oesters met spinazie, chorizo en groentecrème
58	oester	Gepocheerde oesters zoals tartiflette met spinazie en chips
60	oester	Oestertartaar met bonito, appel, gember en limoen
62	oester	Warme oesters met knolselderij, vin jaune en peterselie
64	sardien	Sardienen met gerookte tonijn, komkommer en artisjok
68	sint-jakobsschelp	Gebakken sint-jakobsnoten met peer, spek en witlof
70	sint-jakobsschelp	Gebakken sint-jakobsnoten met knolselderijrisotto en varkenspoot
72	sint-jakobsschelp	Gestoomde sint-jakobsnoten met snijbiet en botersaus
74	sint-jakobsschelp	Sint-jakobsnoten in hun oven met prei, sinaasappel en dragon

76	sint-jakobsschelp	Sint-jakobsnoten met aardpeer, schorseneer en jus gras
80	sint-jakobsschelp	Sint-jakobsnoten met pastarisotto, koraalsaus en zwarte truffel
82	sint-jakobsschelp	Sint-jakobsnoten met pompoen, kastanje en eekhoorntjesbrood
84	sint-jakobsschelp	Sint-jakobsnoten met rundertartaar en dashibouillon
88	krab	Spinkrab met avocado, ricotta en koriander
90	venusschelp	Gegratineerde venusschelpen met tuinkruiden en linguine
92	zeevruchten	Bouillonbaisse met zeevruchten en rouille
94	zeevruchten	Open lasagne met zeevruchten en tuinkruiden

Als hoofdgerecht...

98	duif	Duif met gerookt witlof en bloedpens
102	goudbrasem	Goudbrasem met bloemkool, kurkuma en pickles
104	griet	Griet met grapefruit, sinaasappel en tomaat
108	haas	Hazenrug met savooiekool, bietjes en boschampignons
110	heek	Krokante heek met asperges, botercreme en erwten
112	hert	Hert met zoete aardappel, kastanje en pompoen
114	kip	Gevuld haantje met witte pens en mosterdaardappelen
116	konijn	Konijn met artisjokken en bloemkool
120	koolvis	Koolvis met mosselen, prei en champignons
124	kreeft	reeft met ratafia, tonka en vanille
126	kreeft	Kreeft met tomaat, grapefruit en chorizo
130	lam	Lamsschouder in de houtoven met bloemkoolgratin
132	lam	Lamszadel met pesto breizh en ratatouille
136	varken en lam	Hutsepot met varken, lam en spek in rode wijn
138	rund	Charolais-rundvlees met wortelen, sjalot en gratin
140	rund	Hamburger met sweet relish en Big Mac-saus
142	tong	Tongfilet met zeevruchten en truffelkroketten
148	varken	Blanquette van varkenswang en konijn met dragon
150	varken	Buikspek met paprika, notensla en knoflookpuree
154	varken	Varkenshaas met vijgen, prei en gedroogde ham
156	varken	Varkenskarbonade in zoutkorst met Bretonse kokosbonen
158	zeebaars	Gebakken zeebaars met drie venkelbereidingen en waterkers
160	zeebaars	Zeebaars in de houtoven met lentegroenten
164	zeebarbeel	Zeebarbeel in een bouillon Neptune met kumquat
166	zeebarbeel	Zeebarbeel met bospaddenstoelen en truffel
170	zonnevis	Zonnevis met spek, gerookte aardappelen en artisjok

175		Dankwoord
-----	--	-----------









Als hapje...

VOOR 6 PERSONEN

MARKT**VOOR DE ANSJOVIS**

18 dikke ansjovissen

18 blaadjes dragon

peper

olijfolie

paneermeel

fijn zeezout (fleur de sel)

GEFRITUURDE ANSJOVIS MET DRAGON

Ansjovis zwemt in de lente langs onze kusten in noordelijke richting en in september terug naar het zuiden. De vangstperiode is telkens maar één week. In september zijn de vissen onwaarschijnlijk groot en vet.

BEREIDING

VOOR DE ANSJOVIS // Fileer de ansjovissen zodanig dat beide filets met de staart aan elkaar hangen. Verwijder de graten en spoel ze goed af. Dep ze goed droog. Vouw de filets dan open, leg er een blaadje dragon tussen en vouw ze weer dicht. Kruid met peper. Bestrijk de velkant van de ansjovissen ruim met olijfolie en bestrooi ze dan ruim met paneermeel.

SERVEREN

Frituur de ansjovissen in hete olie tot ze goudbruin kleuren. Bestrooi ze met fleur de sel. Serveer onmiddellijk.





VOOR 6 PERSONEN

MARKT**VOOR DE RILLETES
VAN EEND**

2 eetlepels eendenvet
1 eendenbil
1 eendenborst
witte peper
fijn zeezout (fleur de sel)
bouquet garni
enkele kleine augurken
zwarte peper

RILLETES VAN EEND

Rillettes zijn een lekkernij op basis van vlees (of vis) en vet, zonder ingewanden zoals lever. Hier gebruik ik eendenbillen en eendenborsten met eendenvet. Dit gerecht maak je het best enkele dagen op voorhand, dan smaakt het nog heerlijker.

BEREIDING

VOOR DE RILLETES VAN EEND // Verwarm het eendenvet in een pan en bak hierin de eendenbil en de eendenborst bruin aan alle zijden. Kruid ruim met witte peper en zout. Giet zoveel water in de pan dat het vlees net onderstaat en voeg het bouquet garni toe. Breng aan de kook en laat 2 uur garen, onder deksel, op een zeer zacht vuur. Neem het vlees dan uit de pan en verwijder het bouquet garni.

Trek met een vork het vlees van de bil en de borst open. Verwijder al het vet, het vel, de pezen, de botten, de aders en onreinheden. Voeg het zuivere vlees weer toe aan het vet en trek het volledig open tot fijne slierten.

Schep met een spaan het vlees over in een stenen kom en giet er zoveel vet bij tot het vlees onderstaat. Koel af en laat 2 tot 3 dagen rusten in de koelkast.

SERVEREN

Besmeer enkele toastjes met rillettes en werk af met augurk, fleur de sel en zwarte peper.



