

Kreeft voor zomergasten

Lekker exclusief. Zo luidt nog steeds het imago van kreeft. Wij wilden weten waarom. Samen met chef-kok Edwin Van Goethem van restaurant 't Korennaer in Nieuwkerken verdiepten we ons in de wondere wereld van de kreeft. Want hij verwent al zijn gasten deze zomer met een kreeftenmenu.

Kreeften zijn er in alle maten en gewichten. Maar vooral ook in drie soorten: de Europese zee kreeft, de Canadese kreeft en de Oosterschelde kreeft. Vooral die laatste, de Rolls-Royce onder de kreeften, staat momenteel in de schijnwerpers. Ze is alleen verkrijgbaar van april tot eind juli. De Europese zee kreeft en de Canadese kreeft kun je het hele jaar door eten. Ze zijn iets budgetvriendelijker, maar zeker niet minder lekker. Vanaf begin mei start het seizoen van de Canadese babykreeft, dat loopt tot september. Omdat Edwin Van Goethem graag met kraakverse producten werkt, koos hij deze kreeft uit als basis voor zijn zomermenu.

PUUR

"Kreeft vind ik het lekkerst in haar puurste vorm", aldus Van Goethem. "Bellevue, quoi. Dat principe hanteer ik ook in het kreeftenmenu. Voor het voorgerecht wordt de kreeft eerst gewoon gekookt in een gekruide kreeftenbouillon. Na een nachtje rusten wordt ze gemarineerd in olijfolie, alvorens de croques en sardientjes te vergezellen."

MET DE K VAN KUNST

Velen vinden kreeft eten nog steeds een kunst. "Niets is minder waar", beweert de chef-kok van 't Korennaer. "Voor vele gerechten halen wij de kreeft net voor het serveren uit de schelp. Wanneer dat niet gebeurt, wordt de kreeft zodanig gekraakt dat opeten kinderspel is. En voor de liefhebbers blijven de pootjes een uitdaging."

ZOMER

Kreeft is een zomergerecht bij uitstek. "Mij doet het spontaan denken aan terrasjes, gezellig tafelen in de zomerzon. Een zomermenu met kreeft in de hoofdrol is dus zeker niet toevallig gekozen", lacht Van Goethem.

WIST JE DAT...

1. een babykreeft gemiddeld drie jaar oud is.
2. een babykreeft maximaal 390 gram weegt.
3. chef-kok Edwin Van Goethem nog in Het Hof van Cleve werkte.

KREEFT BIJ JE THUIS

Speciaal voor onze lezers geeft chef-kok Edwin Van Goethem zijn eerste keukengeheim weg. Proef van zijn kreeftenmenu en maak het voorgerecht zoals hieronder beschreven na voor jouw zomergasten.

WWW.KORENNAER.BE



BENODIGDHEDEN (4 PERS):

- 2 kreeften 500 gram
- 4 Gordal-olijven
- 4 Arbequina-olijven
- 4 vierkantjes croque (tapenade groene olijf, geitenkaas)
- crème van avocado
- crème van geitenkaas
- 4 filets van sardien
- kruidensla (affilla cress, fijne groene frisé, basilicumcress)
- topolijfolie
- limoensap
- limoenrasp
- gepofte-gebakken quinoa (rijst uit het Andesgebergte)
- Sancho-peper
- zout
- lemon myrtle



BEREIDING:

- Kook de kreeften in een goed gekruide kreeftenbouillon (8 min). Laat de kreeften uit de bouillon afkoelen en 1 nacht rusten in de koude bouillon.
- Haal de kreeften uit hun schelp en marineer in topolijfolie met limoensap, kruid af.
- Maak 4 vierkantjes croque met tapenade groene olijf en geitenkaas. Bak de croques af in de pan met topolijfolie.
- Bereid een crème van avocado (avocado, spinazie, mascarpone, limoensap, zout) en een crème van geitenkaas.
- Bak de gekuiste sardien heel kort aan in topolijfolie, kruid af bestrooi met limoenrasp.
- Schik alles op het bord zoals op de foto en werk af met kruidensla en gepofte quinoa.