

DE JAPANSE DROOM

TANUKI, GERECHTEN UIT HET LAND VAN DE RIJZENDE ZON



Omdat de mensen bij Pittman graag weten wat hun product waard is tegenover andere producten in de markt, lopen ze graag met hun nieuwe producten naar een restaurant zoals Tanuki, Rock Fort of Sel Gris binnen om ze met de chefs te testen en te beoordelen. DOLCE trok samen met Pittman Seafoods naar restaurant Tanuki in Brugge, waar chef Ivan Verhelle heerlijke recepten met de kreeftjes uitwerkte.

*Tekst: Maarten du Bois
Foto's: Wouter Van Vooren*

Ivan Verhelle runt samen met wederhelft Linda het opmerkelijke Japanse restaurant Tanuki in de Oude Gentweg in Brugge. Ivan is op zijn zachtst gezegd een opmerkelijk man. Tijdens zijn opleiding aan de hotelschool van Hasselt moest hij een stageplaats kiezen. In die periode, we spreken hier van de jaren tachtig, kozen de meeste van zijn klasgenoten om het vak te leren binnen een straal van 30 kilometer. Gefascineerd door innovatieve chefs zoals Cas Spijkers en Willy Slawinsky wilde de jonge chef zijn vleugels uitslaan naar verre horizons. Door de interesse die de chef van het restaurant Kikkoman te Keulen in hem stelde, weet Ivan het ineens zeker: hij wil naar Japan.

Ivan: "In theorie klinkt dat allemaal mooi: 'Cuisine du terroir' en 'local'. In de praktijk blijkt al gauw dat je voor de aanvoer van al je producten half Vlaanderen nodig hebt. Ik werk veel met tonijn. Die haal ik in het verre buitenland. Met Bluefin-tonijn ben ik gestopt. De wilde is overbevist en de gekweekte heeft niet dezelfde kwaliteit. Voor Kookeet wilde ik graag met levende kreeft werken. Ik realiseerde me al snel dat dit voor zo'n groot aantal mensen in zo'n korte tijd veel te bewerkelijk was. Nu Pascal en Joke van Pittman Seafoods mijn restaurant binnenwandelden met de UHP kreeft, is dit echt een geschenk uit de hemel. Ik test ze maar wat graag uit."

VAN AMBACHT NAAR GEBRUIKSGEMAK

Omdat het consulaat voor Japan tot op dat moment alleen in stageplaatsen voor handwerkers zoals pottenbakkers en architecten voorzag, duurt het heel lang vooraleer hij groen licht krijgt. De mooie droom in het land van de rijzende zon wordt aan diggelen geslagen door een brief van Vadertje Staat. Ivan moet gaan dienen in het leger. Kort daarna leert hij Linda kennen en nadat de dienstplicht is vervuld, reizen ze samen af naar Japan waar ze twee volle jaren zouden verblijven. Na terugkeer in België roert Ivan achtereenvolgens in de potten van Le Fox in De Panne, Au Vigneron in Oostende en Daitokai in Frankfurt. Na een laatste stop in De Vasquez te Brugge zijn Ivan en Linda helemaal klaar om de sprong naar zelfstandigheid te wagen. Tanuki, wat zoveel betekent als 'wasbeer' in het Japans, wordt de nieuwe naam van een succesformule die tot op vandaag voortduurt.

PUUR EN ZUIVER

"Het halve UHP kreeftje leent zich uitstekend voor mijn Japans stoofpotje of de speciale bereiding waarbij ik de kreeft gratineer met panko, yuzu en miso. Het vacuümverpakt staartje met klauw, beide reeds gepeld, gebruik ik dan weer voor andere bereidingen. Ik zie alleen maar voordelen. Ik hoef geen levende kreeften in huis te hebben en val dus nooit zonder. Er blijft geen vlees aan de schalen plakken. Het kreeftenvlees glijdt er letterlijk uit. Geen gepruts in de keuken en ook niet aan tafel. Kook je voor een oneven aantal mensen, dan blijf je niet met een halve kreeft over en je weet op voorhand wat het je kost. Zo zien we eigenlijk in de keuken een voortdurende evolutie van ambacht naar gebruiksgemak. De UHP kreeft past perfect in waar de Japanse manier van koken voor staat: pure producten in hun zuiverste vorm."

www.tanuki.be

Lobster no sunomono

オマール海老の酢の物

Salade van Canadese kreeft met wakame, komkommer en rijstazijn

Ingrediënten (4 personen)

4 halve (UHP) kreeftjes
1/2 komkommer (150 g)
10 g wakame
50 g mooie radijsjes
sesamzaadjes
een paar takjes bieslook

Voor de basismarinade:

200 ml Japanse rijstazijn
100 ml warm water
60 g suiker

Voor de dressing:

100 ml basismarinade
3 eiegelen
5 g dashikorrels
om te binden: 10 g maizena opgelost in 30 ml azijnmarinade

Bereiding

Gaar de kreeftjes gedurende 4 minuten vacuüm en laat afkoelen tot op kamertemperatuur.
Schil de komkommer half en snijd in de lengte door. Ontpit daarna en snijd in fijne schijfjes.
Bestrooi met zout en meng. Pers na enkele minuten met de hand uit.
Snijd de radijsjes in fijne schijfjes, bestrooi met zout en meng. Pers na enkele minuten met de hand uit.
Week de wakame een vijftal minuten in koud water en laat zwellen, giet daarna af en pers zachtjes het overtollige water eruit.
Snijd de kreeft in hapklare stukken.
Meng de ingrediënten voor de basismarinade en los al roerend de suiker op. Zet koud.
Meng daarna al de ingrediënten voor de dressing en breng al kloppend bijna aan de kook, bind en neem van het vuur. Klop nog even verder, zeef daarna en zet koud.
Marineer alle ingrediënten kort voor het serveren een minuut elk apart een minuut in de basismarinade.
Laat ze daarna goed uitlekken.

Schik alle ingrediënten decoratief op een bord.
Serveer de dressing in een kommetje met een lepel apart.
Overstrooi met de sesamzaadjes.
Werk af met de bieslook.



Lobster chiri nabe オマール海老のちり鍋 Canadese kreeft uit de Japanse pot

Populair eenpansgerecht met kreeft, groentjes en udon-noedels.

Ingrediënten (4 personen)

4 halve (UHP)-kreeftjes
200 g Chinese kool
1 middelgrote wortel
2 jonge preistengels
8 schoongemaakte shii-take
200 g tofu
200 g shirataki (noedels)
ponzusaus (kant-en-klaar te kopen als Aji Pon)
geraspte daikon met rode peper
lente-uitjes in dunne ringen gesneden
1 stuk kombu (10 cm²)
10 g dashi-korrels
120 g udon (Japanse tarwemiennoedels)

Bereiding

Ontdooi de kreeftjes.
Haal de bladeren van de kool, snijd ze in flinke stukken en blancheer ze. Schil de wortel en kook hem op zijn geheel al dente, snijd hem daarna in schuine schijven van 1 cm dik.
Verwijder de steeltjes van de shii-take en snijd de hoedjes kruislings in. Snijd de tofu in blokjes van 2 op 2 cm.
Kook de shirataki gedurende 1 à 2 minuten en laat uitlekken.
Breng water aan de kook en kook de udon-noedels gedurende 10 minuten. Verfris onmiddellijk onder koud stromend water en laat de udon-noedels goed uitlekken.
Zet voor de basisbouillon een pot met 2 liter water op met de kombu en de dashi-korrels en breng aan de kook. Smaak bij met een beetje sojasaus en zout en houd warm.
Vul ondertussen 4 dipkommetjes met de saus en verdeel ze over de tafel.
Leg ook de condimenten op 4 schaalpjes.
De ponzusaus, gemengd met de condimenten, dient als dipsaus.
Schik alle ingrediënten, te beginnen met de kool onderaan, in de 'nabe' met daarbovenop de halve de kreeft en de andere groenten.

Zet voor ieder persoon een schaalpje klaar om de gegaarde groentjes of kreeft die je uit de pot haalt op te leggen alvorens ze in de dipsaus te dompelen en op te eten.

Vul dan de 'nabe' met de hete dashi-bouillon en breng hem tot aan het kookpunt, breng de nabe aan tafel.
Zet dan de pot op een vuurtje in het midden van de tafel, zoals bij een fondue.

Iedereen mengt zijn condimenten in de ponzu-saus en schept de ingrediënten uit de stoofpot in zijn schaalpje om dan in de dipsaus te dippen.

Als alles bijna op is, spoel je de udon-noedels nog even in koud water serveer je ze in een schaalpje aan tafel.

Ze worden dan aan de resterende bouillon toegevoegd om dan samen met een paar lepels bouillon als afsluiter op te eten.

Lobster no "Miso-yaki" オマール海老の味噌焼き Canadese kreeft gegratineerd met miso en panko

Ingrediënten (4 personen)

4 halve (UHP)-kreeftjes
200 g jonge spinazie
1 rode zoete puntpaprika
lente-uitjes of jonge preitjes, in dunne ringen gesneden
4 partjes citroen
yuzu-poeder, Japanse citroen (of als alternatief 1 citroen om te raspen)
2 eetlepels sesamololie
1 fijn gesneden lookteentje
Japanse sojasaus

Voor de misosaus:

100 g Japanse witte miso
100 g fijne suiker
100 ml mirin
100 ml mirin (zoete rijstwijn)
1 eierdooier

Alle ingrediënten samen mengen en aan de kook brengen, daarna binden met 10 g maïzena.

Bereiding

Ontdooi de kreeftjes en haal dan het vlees uit de karkas. Bewaar de schaar.
Snijd het vlees in stukken en houd op kamertemperatuur.
Was de spinazie en laat ze goed uitlekken.
Snijd de rode puntpaprika in 3mm dikke schijfjes en verwijder de pitjes.
Doe het kreeftenvlees in een kom en meng met een deel van de saus, de fijn gesneden uitjes en een beetje yuzu-poeder.
Schik de kreeftjeskarkassen in een geboterde ovenschotel en vul ze terug op met de kreeftenvulling. Napeer met de saus. Overstrooi met de fijn gesneden uitjes en de panko. Leg er nog wat klontjes boter op en bestrooi met de geraspte yuzu of citroen. Leg de paprikaschijfjes erbij.
Gratineer in een warme (220°C) oven gedurende 10 minuutjes.
Stoof ondertussen de spinazie kort aan met een beetje sesamololie en de fijn gesneden look.
Breng op smaak met zout en een beetje sojasaus.
Schik de spinazie op het bord en leg er de kreeftjes op. Leg de kwartjes citroen erbij en strooi er nog wat yuzu erover of rasp er nog een beetje citroen erover.



Recepten: Ivan Verhelle (Tanuki)
Foto's: Wouter Van Vooren

Meer info over de Japanse producten vindt u terug op www.dolcemagazine.be