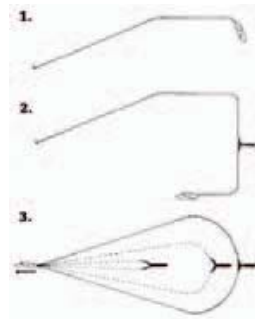


DUURZAME VISSERIJ, EEN ECOLOGISCHE EN ECONOMISCHE NOODZAAK



Dat de mannen van de vis bij ISPC constant speuren naar die havens en die vaartuigen die de allerbeste kwaliteit bieden, dat spreekt voor zich, maar er is meer dan versheid alleen. Zo is er het toverwoord 'duurzaamheid'.

Tekst: Maarten du Bois

De zeeën raken leeg, bestanden van bepaalde soorten raken stilaan uitgeput, denk aan doornhaai en heek. Verduurzaming van de visserij is niet alleen een ecologische maar ook een economische noodzaak.

ISPC heeft een voorliefde voor de vis van kleine bootjes, waarvan ze soms de hele dagvangst opkopen. Dergelijke kwaliteitsvis is met name voor die restaurateurs van belang die werken met rauwe vis in fijne plakjes gesneden (sashimi) of met vis die moet dienen voor garing op lage temperaturen.

Zo ontdekten de aankopers van ISPC recentelijk de Nederlandse 'flyshoot'-vissers in het Franse Boulogne sur Mer, die op 'het Kanaal' vissen. Met de 'flyshoot'-methode wordt achter het schip gevist met zogenaamde zegentouwen waaraan een net is bevestigd. De vissers gooien dan een boei uit en varen in een halve cirkel van wel 3 kilometer. Ze zetten dan het net uit en varen terug naar waar ze vandaan kwamen. Zo omsluiten ze een groot stuk zeebodem. Daarna worden deze kabels naar het schip toegehaald. Uiteindelijk wordt de vis door de turbulentie (stofwolken) die de twee vislijnen veroorzaken, opgejaagd naar het midden, en komen net voor het binnenhalen op de boot door uitputting in het net terecht.

VOORDELEN

De vis is van hoogstaande kwaliteit, is vrijwel nooit beschadigd, terwijl er nauwelijks beroering is van de zeebodem. De vis leeft nog wanneer het aan boord komt.

Het brandstofverbruik is maar de helft van die van de boomkorvisserij en dus ook de CO₂-uitstoot. Verder is er weinig tot geen sprake van bijvangsten (discards).

De soorten die vooral worden aangevoerd, zijn van een uitstekende kwaliteit. Boten meren tweemaal per week aan en de verzorging aan boord is excellent.

Rode poon, vis van het jaar 2012, zeebaarbeel, makreel, zeebaars, wijting en steenbolk worden in grote mate aangevoerd. Enkele uren na de verkoop in de visveiling wordt de vis vakkundig gefileerd in de belendende pakhuizen en direct op gekoeld transport gezet naar Gent om te koop aan te bieden.

Escabèche van rog en frisse pastille van zuring

Ingrediënten (4 personen)

Voor de rog:

4 rogvleugels waarvan de platte kant is afgesneden
scheutje olijfolie
vers gemalen peper
fleur de sel
½ rode ui, gesneden in ringen
2 tenen knoflook, gepoft in oven op 160°C gedurende 30 minuten
2 stuks lente-ui, in grove stukken gesneden
8 cl vissaus
3 cl limoensap
2 blaadjes laurier
¼ rode peper, fijn gesneden
20 cl sushi-azijn van goede kwaliteit

Voor de pastille:

2 handen zuring
¼ bosje peterselie
peper en zout
10 cl kokosroom
1/2 eetlepel boter
3 g agar-agar
1 snuifje nootmuskaat

Voor de koude saus:

2 teentjes knoflook, gepoft en gepureerd
1 eidooier
20 cl olijfolie
snuifje fleur de sel
1 theelepelt yuzusap (of andere citrusvrucht)
1 snuifje garam masala

Voor de garnering:

4 velletjes nori (sushi zeewier),
gesneden op 2,5 bij 12 cm
4 shisobladeren
takje ficoïde (ijskruid)
bean blossoms: als garnering

Bereiding

Escabèche:

Bak de rogvleugels in een pan waarbij je kunt kiezen of je ze kleurt of niet. Laat de vis koud worden en vermeng met de ingrediënten. Laat een aantal uren trekken in de koeling (volgens smaak).

Zuringpastille:

Neem 2 handen vol zuring en bak aan met water, boter, peper, zout en gemalen nootmuskaat. Blus af met scheutje kokosroom en draai glad met MyCook of staafmixer.

Laat inkoken met 3 gram agar-agar en giet in vormpjes. Laat opstijven in koelkast.

Saus:

Pureer alles in een blender en bind met de olie.

Presentatie

Leg de rog in een halve cirkel op het bord bovenop het norivel.

Giet de saus in de eierdopjes en werk eventueel af met gesnipperde peterselie.

Plaats het eierdopje op het shisoblad.

Druk de frisse pastille uit de vorm en schik op bord.

Werk af met ijskruid en bean blossoms (decoratief paars bloemetje met een zoete bonensmaak).



Langzaam gegaarde tongschar met quico en gekonfijte babyraapjes

Ingrediënten (4 personen)

2 forse tongscharren van 500 g in dubbele filets getrokken
peper, zout en Tienteyn-mosterd
50 cl kippenbouillon
1 koffiekop quico (quinoa, rode linzen, wortel)
200 g babyraapjes met beetje groen er nog aan
2 tenen gepofte knoflook
12 beukenzwammetjes
12 ringen van rode ui
30 peperbollen
50 cl raapzaadolie
Himalaya-zout, gekneusd
1 lepel olijfolie
1 lepel sushi-azijn
wat snippers van lente-ui
½ sjalot
1 lepel gemarineerde wakamé
enkele bloemetjes rode klaverzuring
wat eetbare radijsplant
2 eetlepels panko
1 snuifje cayennepeper
5 cl witte wijnazijn

Bereiding

Laat de babyraapjes enkele uren trekken in een marinade van wat peperbollen, zout, laurierbladeren, wijnazijn, knoflooktenen en olie. Laat ze daarna konfijten gedurende 20 minuten in de olie op een temperatuur van 85°C.
Aromatiseer de visfilets met peper en zout aan een zijde en bestrijk met mosterd. Vouw hem toe in de lengterichting en bestrooi opnieuw met peper en zout. Plaats hem in een beboterd of ingeolied ovenschaaltje.
Bestrooi met panko of indien niet voorradig paneermeel of broodkruim.
Plaats in een oven van 170°C gedurende 18 minuten of onder de salamander. Laat kleuren.
Laat de kippenbouillon koken, haal van het vuur af. Laat de quico wellen gedurende 8 minuten met een deksel erop. Blus in koud water of ijswater. Verfijn met olijfolie, sushi-azijn, gepofte look, snippers lente-ui en sjalotten. Dien lauw op.
Plaats de uitgelekte babyraapjes in een puntzakje.
Dresseer de vis met de quico, de eetbare radijsplant en de rode klaverzuring. Voeg toefje gemarineerde wakamé toe. Leg de ringen van rode ui erop, 3 in totaal. Bak de beukenzwammen even kort af en leg erbij
Werk af met snuifje cayennepeper en geplet Himalaya-zout voor de spicy toets.



Opgevulde wijting met een crème van butternutpompoeen

Ingrediënten (4 personen)

4 wijtingfilets met vel eraan
peper, zout en 60 cl kippenbouillon
1 koffiekop quinoa
2 tenen gepofte knoflook
3 cl olijfolie
3 cl sesamolie
75 cl kippenbouillon
50 cl melk
sushi-azijn
1/3 van een butternutpompoeen
100 g gestoomde knolselder
50 g gekookte aardappel
1 eetlepel gehakte bieslook
3 sjalotten
3 middenstukjes asperges
30 stuks handgepelde garnalen
wat blaadjes koriander
12 schijfjes radijs
wat affilla cress
enkele borageblaadjes
bloemen purple delight

Bereiding

Wrijf de visfilets aan 2 zijden in met peper, zout en wat olijfolie.
Maak een farce van 1/3 aardappel en 2/3 knolselder. Zet onder in ½ kippenbouillon en ½ melk. Laat inkoken en passeer door een zeef.
Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de gehakte bieslook toe.
Vul de visfilets op, vouw dubbel en zet in oven of onder salamander tot de vis gaar is.

Laat de kippenbouillon koken, haal van het vuur af. Laat de quinoa wellen gedurende 12 minuten met een deksel erop. Blus in koud water. Verfijn met de helft olijfolie (3 cl), de helft sesamolie (3 cl), 1 eetlepel sushi-azijn, 2 stuks gepofte look, 1 stuk gesneden sjalot, gesnipperde rode paprika en korianderblad. Dien lauw op.
Hak de butternut in grove stukken, kruid ze en bak aan in olie tot ze kleur en smaak hebben.
Blaker de rode paprika zwart in de oven met olijfolie op 185°C gedurende 30 minuten. Pel en ontpit.
Meng de pompoeen en de paprika, zet ze onder met 20 cl kippenbouillon en 15 cl kokosroom en laat garen. Doe in een blender of MyCook en maak er een gladde puree van. Kruid af met peper en zout en laat inkoken tot gewenste dikte.
Kook de asperges 85 procent gaar en bak even aan in een warme pan om wat smaak te krijgen. Laat wat rusten en lauw worden.

Dresseren

Garneer de vis met radijs, purple delight en puree van wortel gemengd met truffelpasta.
Maak een streepje pompoeenpuree en garneer met borage cress.
Schik de asperges met de garnaal erop en garneer met takje affilla cress.
Schik de quinoa op een lepel en serveer er apart bij.

