



ESCABÈCHE

FRANSE BASIS MET WERELDINVLOEDEN

Kim Verhasselt doet met zijn restaurant Escabèche een frisse gastronomische wind waaien door Knokke. Als we op zoek zijn naar écht verse vis met de feestdagen, zijn we dus hier aan het juiste adres. Kim hanteert een lichte keuken, geaccentueerd door frisse zuren en invloeden uit alle werelddelen op een Franse basis. In de zaal wordt hij bijgestaan door zijn eega en sterke vrouw achter de sterke man, Lisbeth Morbee.

Tekst: Maarten du Bois

Foto: Jan Agten

Kim in de keuken en Lisbeth in de zaal vormen een sterk horeca-echtpaar. Lisbeth is naast de bediening en het onthaal verantwoordelijk voor de reservaties en de boekhouding. Zo geeft ze de zaak een erg persoonlijke toets. Het echtpaar kan bogen op een sterk team, zowel in de zaal als in de keuken. Zo is onder anderen sommelier Olivier de Reu van dienst om de klanten bij de staan bij de soms moeilijke keuze van de wijnen.

Als klein manneke stak Kim zich weg in de linnenkast van papa Verhasselt van het restaurant Esmeralda te Knokke. Hij kon de hele zaal overzien en bestudeerde elk detail van de service terwijl niemand in de gaten had dat daar iemand in die kast zat. Hij denkt dat hier al de basis gelegd werd voor zijn liefde voor het vak. Zijn opleiding vond plaats aan de hotelschool van Koksijde en die rondde hij af in 1992.

LEERMEESTER

Zijn grote leermeester en lichtend voorbeeld was Jonathan Wright, chef bij Raymond Blanc, een van oorsprong Franse chef en een echte self-made man die nu een van de grootste chefs van het Verenigd Koninkrijk is die de garde zwaait in de Manoir aux quat' Saisons in Oxfordshire**.

Raymond, van opleiding technisch tekenaar, trok de lijnen letterlijk door tot op het bord. Kim leerde hier onder andere onverdroten een echte escabèche maken.

Toch waren er nog andere voorbeelden op de levensweg van Kim zoals de Fairway St. Bernard, La Croisette, Maison de Cygne op de Grote Markt in Brussel en de Barcadère in Zeebrugge waar de jonge chef destijds de liefde voor vis te pakken kreeg.

JAPANSE EN INDISCHE INVLOEDEN

Tarbot en tong zijn enkele van de favorieten van deze enthousiaste chef, maar hij is niet te beroerd om eens een hamachi uit Australië op de kaart te zetten, hoewel deze vis qua prijs de pan uit swingt tegenwoordig. Verder werkt hij graag met kokkels, scheermessen en langoustines. Vaak zul je invloeden aantreffen uit de Japanse of Indische keuken. "Kardemom bijvoorbeeld, is een fantastische smaakmaker maar in onze keuken te weinig gebruikt", vindt Kim.

KERST IN KNOKKE

Kim en zijn vrouw vinden dat het stadsbestuur van Knokke een enorme inspanning levert om de stad tijdens de feestdagen een familiaal karakter te geven. Er wordt veel sfeer gecreëerd en de stad is bont verlicht. Dit biedt ook een grote meerwaarde voor de tweedeverblijvers. "Kerstavond en oudejaarsavond zijn heilige dagen waarop we zelf de familiebanden aanhalen en onszelf eens goed verwennen en het is ook goed om zulke dagen aan je personeel te gunnen. Knokke is een sprankelend verlichte, bruisende stad vol met mode, evenementen en een bonte schakering, voor elk wat wils. Wat is er prettiger dan onder de verlichte kerstbomen je kerstaankopen te doen, een glühwein drinken op de schaatspiste en 's avonds lekker te gaan dineren?"

www.escabeche.be

Wilde zeebaars, artisjok, riso nero, zeekat en rode paprika, emulsie met espelette

Ingrediënten (4 personen)

1 zeebaars 1 à 2 kg
250 g zwarte rijst
2 grote artisjokken
4 poivrade artisjokken
4 baby-artisjokken
1 zeekat van 400 g
2 sjalotten
2 teentjes look
2 rode paprika
1 bot jonge ui
parmesan
1 dl witte wijn
6 dl kippenbouillon
sushi-azijn
citroen
tijm
rozemarijn
tomaat
ui
room
puree d'Espelette

Bereiding

De zeebaars fileren en portioneren.
Op de velkant op de plancha bakken, halfgaar. Afwerken in de oven.
zwarte rijst opzetten met sjalot en look, goed aanstoven, blussen met scheut witte wijn, bevochtigen met kippenbouillon, zachtjes garen. Op smaak brengen met citroen, sushi-azijn, peper en zout.
De zeekat kuisen, dan vacumeren. 30 minuten garen op 50°C. Insnijden en kort afbakken op de plancha.

Crunch van zwarte rijst maken:

Een deel van de zwarte rijst apart houden, doorkoken, drogen in de Ezidri. Vervolgens afbakken in een hete frietpot, poffen, afdeppen op keukenpapier. Cutteren in de Thermomix.

Emulsie van rode paprika:

De paprika konfijten in olijfolie met tijm, rozemarijn en look. Acht cirkels uitsteken. De rest met sjalot, ui, tomaat, kippenbouillon verder laten garen. Daarna mixen, door een zeef duwen en afwerken met puree d'Espelette.

Artisjokcrème:

Artisjokken kuisen, koken in witte wijn, bouillon met look, citroen en tijm. Daarna pureren met wat ingekookte room en geraspte parmesan eraan toevoegen. Op smaak brengen met citroen, peper en zout.

Baby-artisjokken opkuisen, garen in bouillon en afbakken op de plancha.



Recept: Kim Verhasselt (Escabèche)

Foto: Jan Agten