





VIKI GEUNES

Fotografie Kris Vlegels – Illustraties Carll Cneut

Lannoo







Woord vooraf

Arnaud Donckele 11

Woord vooraf

Viki Geunes 12

VIKI GEUNES 16**Bloemkool**

Het Brein van de Bodem 22

Brainwork 26

Peulvruchten

De Hergeboorte van het Jaar 28

Pod Power 32

Artisjok

Feest vier je aan Tafel 34

Petals of Pleasure 38

Rabarber

De Grens van het Blad 40

Sour or not Sour, that is the Question 44

VIVIANE PLAQUET 46**Zeebaars**

Een Vis uit de Diepte 50

Current Knight 54

Framboos

Tussen Liefde en Lust 56

Red Temptation 60

Raspberry-rooibos iced tea 62

Coquille

Spelen met Vuur 64

Armor and Tenderness 68

Tomaat

De Zon van Binnenuit 70

Sun-Kissed Rogue 74

Druif

In het Midden van de Tros 76

Bunch of Bold 80

Algen

Maritieme Elegantie 82

Echoes of the Deep 86

Dry Dashi Martini 88

Ananas

De Kunst van het Rijpen 90

Latin Summer Breeze 92

GITTE GEUNES 94**Hop**

Vloeibaar Erfgoed 98

Two Heritages, One Brew 100

Zonnevis

In de Schaduw van de Zomer 104

A Touch of Peter 108

Citrus

De Anatomie van Zuur 110

Zest and Zephyr 114

Yuzu- en Mikan Margarita 116

Duif

Hoe het ooit begon 118

The First Flight 120

Oester

The Chef who loves Oysters? 124

Aphrodisiac in a Shell 128

Kalf

Op het Scharnierpunt 130

Milk & Muscle 132

Hazelnoot

De Warmte van de Herfst 134

Fireside Crunch 138

Koffieboon

Tegen de Stroom in 140

Magic No. 53 144

AARON MOERAERT 146

The Scotch Bastard 150

Aardpeer	
Tussen Licht en Aarde	152
The Humble Star	156
Parelhoen	
Underdog met Sterpotentieel	158
Chicken with an Attitude	162
Tarbot	
Een Spiegel in Twee Tinten	164
The Quiet King	168
Scheermes	
Tot op de Grens	170
Sharp as a Knife	174
Langoustine	
Huid op huid	176
Tender Touch, Royal Taste	180
Krab	
Eb en Vloed	182
Walking sideways	186
Morille	
De Renaissance van de Natuur	188
Honeycombed Gift from Spring	192
Vanille	
Een Avontuur vol Mysterie en Karakter	194
Perfume of Time	198
Vanilla Espresso Martini	200
Kaviaar	
Tijd in Smaak Gevangen	202
Saline Seduction	206
Kokkel	
Het Zuiver Hart van de Noordzee	208
Ridged-shell Heart	212
Brioche	
Reizen om te Rijzen	214

Homestyle cooking	220
Oester gemarineerd	222
Oester gegratineerd	224
Brioche	226
Tomaat	228
Kokkel	230
Artisjok	234
Peulvruchten	236
Bloemkool	238
Zeebaars	242
Kalf	244
Ananas	246
Recepten gerechten	250
Recepten cocktails	284
Dankwoord	287
Colofon	288





ZEEBAARS

Een Vis uit de Diepte

Wilde zeebaars is een nobele vis: licht, delicaat en toch vol van smaak. Al kijk ik met argusogen naar de bistro's en brasserieën die gekweekte versies serveren. De race naar de goedkoopste variant leidt volgens mij maar tot één ding: smaakvervlakking.



Het is misschien een straffe uitspraak, maar ik blijf ervan overtuigd dat schaarse kwaliteitsproducten enkel op een bepaald niveau geserveerd kunnen worden. Let wel: dit is geen pleidooi tegen toegankelijkheid, maar wel een warme oproep om ons culinair erfgoed beter te beschermen. Een fine dining-restaurant onderscheidt zich niet alleen door zijn creativiteit, maar ook door te kiezen voor het beste product. Net zoals industrieel gekweekte groenten niet thuishoren in de gastronomie, moet je als chef kritisch zijn over welke vissoorten je aanbiedt en hoe die worden gevangen. Als we zeebaars blijven consumeren in het huidige tempo, blijft er binnenkort niets meer over. Mijn boodschap is om selectiever en bewuster om te gaan met wat we waar serveren, zodat toekomstige generaties nog kunnen genieten van wilde zeebaars. Zo'n zeldzaam product dien je met het nodige respect te behandelen.

Gekweekte zeebaars lijkt in niets op wilde zeebaars. In de perceptie van de gast gaat het misschien wel over dezelfde vis, maar wie écht proeft, weet beter. Op het niveau van textuur, smaak en kleur van het vlees is het onderscheid overduidelijk. Wilde zeebaars heeft een stevigheid die moeilijk te kopiëren valt. Het vlees is transparant in plaats van wit en heeft een verfijnde vezelstructuur.

In de lente en zomer, wanneer de zeebaars op zijn best is, werk ik samen met sportvissers die dagverse exemplaren aanleveren. Ze maken de tocht naar Engeland of varen uit langs de Franse kust, waar ze vanuit hun dagboten een eerlijke en kwalitatieve vangst garanderen. Die directe en persoonlijke connectie met de vissers zorgt ervoor dat ik weet wat ik serveer, en dat maakt voor mij een enorm verschil.



Samen met vrienden, mijn vrouw, Gitte en Aaron van een zeebaars genieten heeft iets feestelijks.

Een lijngevangen exemplaar in het juiste seizoen flitst me meteen naar het zuiden: met smaken van olijven, aubergine, kappertjes, knoflook en paprika. Voor het mondgevoel hou ik ervan om zeebaars rauw te serveren of hoogstens zacht gerookt. In een menu combineer ik zeebaars met ansjovis, tomaat en kokkels. Thuis maak ik graag zeebaars klaar in een zout- of kleikorst, waardoor de pure smaak en het natuurlijke karakter beter bewaard blijven. Daarbij serveer ik dan een mediterrane ratatouille of kies ik voor Aziatisch gezelschap. Een papajasalade of een tempura van groenten met gestoomde rijst, nam pla-vissaus, chili, citroengras, kaffir limoenblad en koriander: heerlijk. Je stopt de zeebaars in de oven en kunt weer aan tafel met je gezelschap. Samen met vrienden, mijn vrouw, Gitte en Aaron van een zeebaars genieten heeft iets feestelijks. Behalve de vismaaltijd zijn dan ook de sfeer, het tafelmoment en de gesprekken minstens even belangrijk.

Gastronomie is meer dan koken, het is verantwoordelijkheid nemen voor de toekomst van onze oceanen. De zee is overbelast en het ecosysteem van wilde vis raakt snel uitgeput. Uiteindelijk betekent gastronomie respecteren wat de natuur ons te bieden heeft en begrijpen welke producten een bepaalde exclusiviteit verdienen. Zonder enige twijfel hoort zeebaars in dat rijtje thuis.

Current Knight

Zeebaars – carabinero – myoga – wasabi

Het pittige van wasabi en myoga breekt het vettige van onze in kombujime gerijpte zeebaars. Ondersteund door de lichtpeperige shisobloem, de intens zoete carabinero en tapiocaparels.





HOMESTYLE COOKING

Thuis koken zie ik als een verlengstuk van wat ik in Zilte doe. Niet door complexe gerechten te imiteren, maar wel door dezelfde aandacht te omarmen. Kleine gebaren, onverwachte combinaties en zorgvuldige presentaties maken van een doordeweekse tafel een bijzonder moment.

In dit hoofdstuk deel ik homestyle-recepten die ik zelf graag thuis bereid om die momenten kracht bij te zetten. Gerechten die verfijnd en divers zijn, maar tegelijk toegankelijk genoeg om samen te bereiden en te delen. Want koken voor vrienden en familie draait — net als in een restaurant — om emoties, verrassingen en de magie van samenzijn.







Zilte
i Geunes

