



Wel vlees en vis

Maarten van Thiel



Wel vlees en vis

Maarten van Thiel

Tekst: Maarten van Thiel

Vormgeving: Femke Coudyzer

Copyright, Uitgeverij ViesLekker, Zuidhorn, 2021

Bibliografie: vieslekker.nl/bibliografie

Voor reacties op eventuele recensies zie vieslekker.nl/vleesvis

Inhoud

Voorwoord

Over dit boek

Soorten

Over de verschillende soorten gerechten met vlees en vis

Vierde soort

Over niet-klassieke combinaties van vlees en vis

Chorizo

Over mosselen met chorizo

Anders

Over mosselen zonder chorizo en chorizo zonder mosselen

Schelpen en schalen

Over Franse gerechten met vlees en met schelp- en schaaldieren

Charcuterie

Over vis bereid met charcuterie

Clam chowder

Over, jawel, clam chowder

Wat vlees erbij

Over visgerechten waarin wat vlees verwerkt is

Wat Frans erbij

Over Franse visgerechten waarin wat vlees verwerkt is

Kip met garnalen

Over gerechten wereldwijd van kip met garnalen

Kip met vis

Over gerechten wereldwijd van kip met vis

Wat vis erbij
Over westerse vleesgerechten met wat vis erbij

Fifty fifty
Over vlees en vis gelijk op

Verborgten vis
Over gerechten met trasi, oestersaus en Worcester

Vlees, vis, rijst
Over paella en zo

Louisiana en zo
Over cajun en creole

Meer precies
Over jambalaya en gumbo

Mediterraans
Over vis met vlees rond de Middellandse Zee

Dumas
Over vis met vlees bij Alexandre Dumas

Twee dikke dames
Over Two Fat Ladies met vlees en vis

China
Over vlees met vis in China

Japan
Over vlees met vis in Japan

Korea
Over vlees met vis in Korea

Filipijnen
Over vlees met vis op de Filipijnen

Vietnam

Over vlees met vis in Vietnam

Thailand

Over vlees met vis in Thailand

Maleisië

Over vlees met vis in Maleisië

Indonesië

Over vlees met viss in Indonesië

Chin. Ind. Spec. Rest.

Over vlees met vis in de Indische keuken

Rusland

Over vlees met vis in Rusland

USA

Over vlees met vis in de klassieke Amerikaanse keuken

Mexico

Over vlees met vis in Mexico

Antillen

Over vlees met vis op de Antillen

Suriname

Over vlees met vis in Suriname

Afrika

Over enkele recepten van vlees met vis in de Afrikaanse keuken

Recepten: koud vóór

Over koude voorgerechten met vlees en vis

Recepten: warm vóór

Over warme voorgerechten met vlees en vis

Recepten: soep

Over soep met vlees en vis

Recepten: schelp

Over hoofdgerechten met schelpdieren en vlees

Recepten: schaal

Over hoofdgerechten met schaaldieren en vlees

Recepten: schubben

Over hoofdgerechten van vis met vlees erbij

Recepten: veren

Over hoofdgerechten van gevogelte met vis erbij

Recepten: spieren

Over hoofdgerechten van vlees met vis erbij

Hoofdingrediënten

Overzicht van de in het boek gebruikte hoofdingrediënten

Alles

Overzicht van alle in dit boek gebruikte ingrediënten

Titels

Overzicht van alle in dit boek genoemde gerechten

Wat?

Overzichtelijke lijst met moeilijke woorden

Voorwoord

Ik ben altijd geïnteresseerd geweest in gerechten waarin met vlees én met vis wordt gewerkt. Die vis moet je hier breed zien: vis en schelp- en schaaldieren, waarbij ik opmerk dat die laatste twee een heel belangrijke rol spelen in deze materie. Jaren heb ik notities bijgehouden over vlees én vis of schelp- en schaaldieren, wat resulteert in dit boek.

Genoeg geluld. In grote lijnen zie je drie soorten gerechten waarin vlees én vis een rol spelen. Geen wetenschappelijke indeling, maar meer gemakshalve. Enerzijds, en dat is de grootste maar ook de minst interessante groep, vlees waaraan een van vis gemaakt condiment wordt toegevoegd. Fish sauce, oestersaus... Dat condiment kan ook van vis én vlees gemaakt zijn trouwens; XO Sauce bijvoorbeeld (zie de woordenlijst achterin).

Die vis kan dus zowat onzichtbaar zijn: Vietnamees rundvlees met fish sauce, Chinese kip gestoofd met oestersaus. Of nóg onzichtbaarder: Indonesische geitenvlees-saté met trasi door de saus. Het kan ook wat zichtbaarder zijn; denk aan een schnitzel waarnaast u ansjovis krijgt geserveerd. Of denk aan de honderden soorten Oost- en Zuidoost-Aziatische kipgerechten met gedroogde garnalen erdoor.

En van die fish sauce tot en met die garnalen: er wordt dan aan het vlees umami toegevoegd, niet zozeer vis om de vis. Dat doe je ook als je ergens kimchi bij eet. Daarzit jeotgal doorheen, een pasta van vis en/of garnalen en/of schelpdieren en/of kuit. En dat doe je ook als je ergens worcester doorheen werkt; dat is namelijk ook een soort fish sauce want er zit gefermenteerde ansjovis in.

Tegenwoordig volledig onzichtbare vis, maar vroeger heette het Anchovy sauce. Pas op: het kan ook andersom. Vis met onzichtbaar vlees. Boullinada, een soort bouillabaisse uit Le Barcares. De bereiding begin je met reuzel. "Liefst iets ranzig."

Ik begin het eerste verhaal met het bespreken van de twee andere soorten vlees- én vis gerechten. Vlees met vis als garnituur of andersom, en min of meer gelijke hoeveelheden vlees en vis naast elkaar geserveerd.

Soorten

De tweede soort vlees- én visgerechten is iets heel anders dan die onzichtbare vlez en vissen. Het zijn de gerechten die je in alle hoeken van de wereld vindt, waar echt sprake is van vlees én vis of schaal- of schelpdieren; van vlees plus vis. Je krijgt een paar ansjovisjes naast je entrecôte, of je krijgt een roodbaars met spekjes in zijn buik (en knoflook!). Of je krijgt gemarineerd en gebakken varkensvlees, met schelpdieren nagestoofd. Een portie zal dan zoiets zijn van 150 gram vlees en 50 schoon schelpdiervlees. Of je krijgt een vissoep waar hamblokjes in zitten, of een karper gevuld met foie gras (125 op 75).

Ik noem een paar klassiekers (vet gedrukte teksten: zie het recept achterin het boek)

Paling met spekjes in rode wijn, een recept uit de Oise

Rundvlees met haringsaus, een Russisch recept

Foe jong haj met garnalen en gekookte ham

Empanada met chorizo en sardien, een soort Noord-West Spaans worstebroodje

De eerste twee reken ik bij de soort hierboven, het een met wat van het ander ernaast. De laatste twee reken ik bij de derde soort. Zie hieronder. Maar het verschil tussen deze twee soorten kan dun zijn.

Een zekere relativiteit is hier aan de orde.

De derde soort: het ene is geen toevoeging bij het ander. Het is simpelweg het samen serveren van ongeveer gelijke hoeveelheden vlees en vis. Daar gaan we er genoeg van tegenkomen. In de knullig vertaalde klassieker *Practical Korean Cuisine* struikel je er over, zoals ook in de niet vertaalde klassieker *Recettes des Provinces de France*.

Een voorbeeld uit elk boek:

Hongeojjim, gestoomde rog met gekookt varkensvlees, Rog met varkensvlees (kimchi bij?)

Elft of lamprei met Bayonne ham (Lamprei met ham)

Geen zaken waarvoor u ogenblikkelijk naar de keuken rent, maar daar gaat het niet om. Dit boek geeft u recepten die u wél zult willen maken, en daarnaast wetenswaardigheden zoals dat ze op de Faeröer-eilanden gefermenteerde vis met gedroogd lamsvlees en schapenvet eten, dat soort dingen. Dingen die u niet gaat maken, net zomin als Thaise hond met garnalensaus (Thit chó).

Denk aan Paella valenciana, met vis, schelpdieren, kip en konijn. Of neem een van de Pratos da guerra, de oorlogsgerechten (stevige kost; plat de résistance) die worden geserveerd in Vila Nova da Gaia.

Een fors stuk bacalao met in de buikholte een fors stuk geblancheerde rauwe ham (Zoutevis met ham). Van de stad Porto hebt u zeker gehoord. Het ligt aan de Douro, en aan de overkant daarvan ligt Vila Nova da Gaia, alwaar alle beroemde portuizen.

Dit gerecht doet trouwens denken aan Truite à la mode navarraise, forel Navarra met rauwe ham erin (Forel met ham), of de Ardeense variant met de ham erom-

heen of erover gesnipperd. Die Navarra-variant heet ook wel Trout Hemingway, want die vond dat erg lekker. Viste ze zelf, maakte het zelf. In Navarra, als hij daar was voor het stierenrennen in Pamplona.

Met vlees en vis kan je alle kanten op. Die Hemingway dat is vis met vlees erbij; Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus) dat is vlees met vis erbij.

Vierde soort

Naast die dingen met trasi of fish sauce of worcester, naast dat vlees met visgarnituur of omgekeerd, en naast die vis met vlees bij elkaar heb je nog een vierde soort. Niet klassiek en/of regionaal of kooktechnisch. Creaties!

Ik loop even met u langs de gerechten waarmee Belgische restaurants zich aanprezen, in de Bib Gourmand-gids van Michelin, editie 2014. Eerst vlees als hoofdingrediënt. Mooi om dat naast elkaar te zien. Een gastronomische reis door België, de plek op aarde waar je het prettigst kunt eten.

Haantje met langoustines en verse pasta
 Risotto met sot-l'y-laisse en eekhoorntjesbrood, en asperges gestoofd met tapjtschelpen
 Ballotine van gevogelte met rivierkreeft
 Tartaar van kalf met carpaccio van kreeft, asperges en kruidenslaatje
 Kalfslapje met gremolata en gerookte sprout
 Kalfsvlees met inktvis op de wijze van vitello tonnato
 Rundertartaar met ansjovismayonaise en een krokant kwarteleitje

Ook mooie visgerechten natuurlijk; schorpioenvis met prosciutto en zalfje van parmezaan. Ik zet de kabeljauw mét voor u apart.

Kabeljauw met chips van jabugoham en inktvis in 't groen

Kabeljauw met tomaat, lente-ui en coppa

Kabeljauw met zuurvlees en bearnaisesaus

Kabeljauw uit de oven met pancetta, auberginepuree en een rode wijnsaus

Dat zuurvlees, dat is een echt vlees- én visgerecht, net als die kalfslapjes met sprout.

Op deze soort combinaties ga ik verder niet in.

Het is veel te divers, en ik ken de receptuur niet. Een thema dat hierboven opduikt, en wat wel in zijn algemeenheid behandeld gaat worden, is vis met charcuterie. Enkele dagen voor ik dit schreef zag ik op de kaart van het Oranjehotel in Leeuwarden heilbot met parmaham. Ik kreeg te horen dat een heilbotfilet in vrij vette ham gewikkeld in de oven wordt gezet. Ik maakte ooit iets dergelijks, Meerval met ontbijtspek. Je eet mooie vis met mooi krokant spek erbij.

Vlees met vis, je komt het overal tegen. Een paar weken voor ik dit schreef zag ik op de kaart van het Fletcher Hotel in Apeldoorn eendenborst met gerookte meerval. En nu ik dit schrijf lees ik het (tegenvallende want driekwart is geleuter over de mist rond de bloempjes in de tuin) "The kitchen diaries" van Nigel Slater.

Chorizo

Ik had het over de Belgische Bib Gourmand. Daar stonden ook de volgende drie gerechten in:

Roodbaars met chorizo en een blanke botersaus met zoetzure augurk

Gebakken snoekbaars met chorizosausje en handgerolde couscous

Gebraden kabeljauwrug met artisjok en chorizocrumble

We gaan het hebben over de populaire combinatie van mosselen met chorizo; ander spul met chorizo komt hierna. In Europa hebben we een klassiek Spaans en een klassiek Portugees recept. Spanje eerst, of eigenlijk moet ik zeggen Galicia, want ze beschouwen zich Galiciërs, geen Spanjaarden. Galicië is dat stuk Spanje dat boven Portugal ligt.

Ze spreken er, u raadt het al, Galicisch, het zijn Kelten en ze hebben er dus blauwe kaas, cider en doedelzakken.

Galicische mosselen met chorizo

(het recept dus achterin het boek)

Mexillóns con chourizo. In Portugal heet het Mexilhões com chouriço en in Spanje Mejillones con chorizo. Je ziet dat Galicisch een soort Limburgs is. Serveer met stokbrood.

Bedenk dat in de landen die hieronder ter sprake komen dikwijls verse chorizo wordt gebruikt. Worstjes van ongeveer dezelfde dikte als knakworst. Merguez zeg maar (ook uitstekend te gebruiken!). Je bakt ze aan in olijfolie, je haalt ze uit de pan, je werkt verder, en tegen het einde snij je die worstjes in stukjes en die gaan door de maaltijd.

Gebruik je droge chorizo, bak dan plakjes uit en snij die in stukjes. Soms gaan ze meteen terug in de pan, soms pas later. Vers: meer smaak in de worst; droog: meer smaak in de saus, want de olie waarin je de schijfjes bakte neemt veel smaak van de worst op.

Portugese mosselen met chorizo

Mexilhões com chouriço dus. Het verschil zit 'm in de groente; hier paprika en tomaat erbij. Geen selderijblad, wel korianderblad. Serveer met boerenbrood.

O, en chorizo is Spaans, en dat woord blijf ik gebruiken, maar in het Portugees heet het chouriço. Dat spreek je ongeveer hetzelfde uit, want de onbeklemtonde ou klinkt als o. Weer wat geleerd.

Texmex mosselen met chorizo

Dit recept en het volgende zijn in zoverre apart omdat er in de VS weinig mosselen worden gegeten. Mussels with chorizo. Ze maken het met kerstomaat. Werk in een wok en maak dus niet méér dan voor twee personen, of voor vier voorgerechten. Het hoort te worden geserveerd met toast, maar zie maar.

Enkele voorbeelden van gerechten waarin mosselen met chorizo

Galicische mosselen met chorizo

Voor vier personen

150 gram chorizo

1 bak mosselen (een hoge, niet zo'n platte)

500 gram soepgroente: winterwortel, prei (geen donkergroen!), ui, knoflook, platte peterselie, selderijblad (gebruik ook de selderijstelen want dat is lekker; hier kan dat maar in Zuid-Europa niet want daar kennen ze geen bladselderij en gebruiken ze blad van knollen)

1 glas bagaço of anders een ander soort marc

½ fles droge witte wijn

Snij de chorizo in schijven en bak ze aan in wat olijfolie.

Uit de pan.

Bak soepgroenten aan in het bakvet met gebroken witte peperbolletjes, en laat wat sudderen tot de wortel gaar is, eventueel met wat witte wijn erbij.

Flambeer met bagaço en giet er de (rest van de) witte wijn bij.

Breng tegen de kook aan, zet het vuur laag, en proef op peper.

Laat volledig afkoelen met de chorizo erin.

De mosselen erin en op hoog vuur omscheppend garen.

In andere delen van Spanje wordt het wel gemaakt met blokjes rauwe ham. Ik zou die er samen met de mosselen bij doen.

Mosselen met chorizo bolognese en friet

Voor vier personen

100 gram chorizo

Eventueel 6 ansjovisfilets uit olijfolie

150 gram rundergehakt

6 goed rijpe romatomen

1 tak peterselie

2 keer 150 cc droge witte wijn (men gebruikt meestal Pinot grigio)

Balsamico naar smaak

2 rode paprika's

650 gram aardappelen, geschikt (soort, formaat) voor friet

Eerst die chorizo bolognese.

Olijfolie, stukjes chorizo, ui en knoflook; alles grof gesneden.

Je kunt stukjes ansjovis uit olie meebakken, maar pas op voor het zout, wat ook uit de mosselen gaat komen.

Schuif alles naar de rand van de pan en bak het rundergehakt in de vorm van een plak aan beide zijden bruin.

Steek met een spatel het vlees tot stukken met het volume van een grote dobbelsteen.

Grofgesneden tomaten erbij en met gehakte peterselie aanbakken.

Witte wijn erbij en de boel versauzen.

Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en wat balsamico.

Nu de rest van het recept.

Schil de aardappelen, snij er frieten van in gemiddelde dikte, en leg in koud water.

Blaker rode paprika's boven een vlam en pak ze in krantenpapier.

Laat koelen, waarna je ze makkelijk kunt ontvellen.

De friet afgieten, droogdeppen, en vóórbakken op 150° tot gaar.

Snij in tweeën, haal uit, snij in stukken en werk door de saus, die je indien nodig opwarmt.

Bak in een andere pan in boter wat ui en knoflook.

Bak ondertussen de friet af op 190°.

Voeg weer witte wijn toe en de mosselen; laat op hoog vuur de mosselen omscheppend openen.

Schep de mosselen in een schaal.

Schep er saus over.

Verdeel de friet erover en daarover nog wat saus.

Portugese mosselen met chorizo

Voor vier personen

150 gram chorizo

1 flinke ui

1 rode paprika

3 tenen knoflook

3 laurierbladeren

3 goed rijpe romatomaten

300 cc droge witte wijn

1 bak mosselen (een hoge, niet zo'n platte)

4 takken peterselie en één tak korianderblad

Bak in wat olijfolie op niet te hoog vuur stukjes chorizo iets aan.

Voeg grofgesneden ui, paprika en knoflook toe, en de laurier; blijf even roeren.

Voeg na even op hoog vuur nu de grof gehakte tomaten toe en na weer even de witte wijn.

Breng tegen de kook aan, en laat vijf minuten sudderen.

Breng op smaak met flink zwarte peper en laat afkoelen.

Voeg de mosselen toe, breng met een deksel erop tegen de kook aan.

Deksel eraf en omscheppend de mosselen openen.

Schep de mosselen in een schaal, en dek af.

Doe gehakte peterselie en wat gehakt korianderblad in de pan.

Kook snel wat in en schenk over de mosselen.

