



VIKI GEUNES VARIEERT MET ZEEUWSE MOSSELEN

Topchef toont alternatieve culinaire bereidingswijzen

Mosselen zijn lekker en in korte tijd gemakkelijk klaar te maken. Dat weten wij Belgen als geen ander: twee derde van de hele Zeeuwse oogst is bestemd voor de Belgische markt. Minder geweten is dat je met mosselen ook echte culinaire hoogstandjes op tafel tovert. Chef Viki Geunes van tweesterrenrestaurant 't Zilte (MAS in Antwerpen) serveerde een mossel-inspiratielunch op 5 november.

Het Mosselkantoor in Yerseke wil ondanks de aanhoudende populariteit van mosselen niet op zijn lauweren rusten en blijven vernieuwen. Als bakermat van de Zeeuwse mossel lanceerde het de campagne 'Zeeuwse mosselen kunnen altijd' om de consument op te roepen met mosselen te experimenteren.

"Mosselen zijn enorm veelzijdig", zegt Christine Fijnaut van het Mosselkantoor. "Tientallen bereidingen zijn denkbaar om je gezelschap mee te verrassen, van snelle hap tot culinair gerecht, van soep tot voor- en hoofdgerecht, op de barbecue, in de wok... Bovendien zijn mosselen in tegenstelling tot vroeger bijna het hele jaar rond beschikbaar, niet alleen tijdens de r-maanden. Dus ook gecombineerd met ingrediënten van het seizoen kunnen mosselen altijd".

Viki Geunes laat proeven

Op 5 november serveerde de tweesterrenchef drie culinaire gerechtjes met mosselen. Viki Geunes: "Mosselen zijn een dankbaar product, vanwege de goed gecontroleerde kweekcultuur, constante kwaliteit en mooi zoet vlees in de schelp. Gewoon zien, ruiken en voelen aan natuurlijke producten is de basis voor mijn inspiratie. Je kan veel soorten groenten, vis en schaaldieren perfect laten contrasteren of harmoniëren met de delicate smaak van de mosselen. Naast look in de klassieke bereiding, hou ik wel van licht zure en pittige smaken in complexere bereidingen."



Komkommer - wilde rijst - bbq mossel - zeekraal - avocado



Mossel - yoghurt - garnaal - groene kruiden - rode ui



Makreel - kikkererwt - paprika - opgelegde mossel - nastrium



Wat drinkt Viki Geunes bij zijn mosselbereidingen? "Bij een traditionele goeie pot: een frisse pint. Bij andere bereidingen verkies ik een strakke, mineraalachtige witte wijn.

Mosselweetjes

HOE GROEIEN MOSSELEN?

Volwassen mosselen stoten in het voorjaar en de zomer eitjes en zaadcellen uit. Na een dag ontstaat een larve die een schelpje vormt. Na drie weken zakt deze schelp naar de bodem. Als de mossel 1 cm groot is, wordt ze mosselzaad genoemd. In het voor- en najaar worden deze mosselzaden met korren uit de Waddenzee gevist en uitgezaaid op kweekpercelen. Als ze 3 cm zijn ('halfwasmossele') worden ze verplaatst naar percelen met optimaal voedsel (plantaardig plankton). Na twee jaar zijn ze 5 à 6 cm en geschikt voor consumptie.

MOSSELEN ZIJN EIWITBOMMETJES

Mosselen zitten bomvol eiwitten (even veel of zelfs meer dan in vlees) en zijn lekker slank. Want met 1% is het vetgehalte te verwaarlozen. Bovendien behoort het grootste deel ervan tot de categorie van de meervoudige onverzadigde vetzuren en die werken cholesterolverlagend. Daarnaast zijn mosselen rijk aan vitamines en mineralen als fosfor, ijzer, koper en selenium.

OPEN MOSSELEN

Wanneer mosselen uit de verpakking komen, kunnen ze een beetje open staan. Hou deze mosselen met de bolle kant aan de onderzijde onder koud water en tik de schelp tegen de rand van het aanrecht. Na enkele tellen sluit de schelp zich. Mosselen waarvan de schelp stuk of beschadigd is, gooi je best meteen weg.

DICHTE MOSSELEN

Mosselen die na het koken dicht blijven, kun je meestal gewoon eten. Deze mosselen hebben een wat sterkere sluitspier, waardoor de schelp stevig dicht blijft. Maak ze voorzichtig open met een mesje. Meestal bevatten deze mosselen prima vlees, maar heel af en toe gaat het om een 'slikmossel', een mossel die zich heeft volgezogen met zand. Daarom open je ze best niet boven de mosselpan!

MOSSELBOUILLONBLOKJES

Rauwe mosselen geven kookvocht af dat - zeker als je geurige smaakmakers aan het kookvocht hebt toegevoegd - heerlijk zilt en aromatisch is. Niet weggooien dus! Vries het in een ijsblokjesvorm in en je hebt krachtige bouillonblokjes die je kunt gebruiken in visgerechten en sauzen.



MOSSELBIER

En dan is er natuurlijk bier; een heel goede partner. Probeer eens een speciaal bier zoals Grimbergen dubbel of abdijbier, zeker als de mosselen ook in dit bier worden gekookt. maar een fris witbier of gewoon tapbier past er ook prima bij.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Christine Fijnaut, cfijnaut@mosselkantoor.nl,
Tel. + 31 (0)6 1993 5009

GERECHTEN

Mossel - yoghurt - garnaal - groene kruiden - rode ui

Mossel: Gaar klassiek met groentjes en haal uit de schelp

Yoghurt: Verwarm 1 dl melk met 2 blaadje gelatine en voeg er 250 g geitenyoghurt aan toe en nadien 1 dl licht geslagen room, smaak af met peper en zout. Laat opstijven.

Groene kruidengelei: Maak eerst een kruidenolie door olie en groene kruiden te blenderen. Neem hiervan 1 dl en voeg er 1 dl water, 0,5 g xantana, 13g vegetale gelatine aan toe en draai in de blender, verwarm tot 75 °c en verdeel nadien dadelijk uit op een plaat , steek er nadien rondjes uit.

Rode ui: Snij zeer fijn en stooft aan met wat rode wijnazijn, suiker en bevochtig terug met wat gevogeltebouillon, laat zachtjes gaar sudderen, smaak af met peper en zout.

Verdeel de mousse van geitenyoghurt met de rondjes gelei erop, tussenin de mosselen en de handgepelde garnalen en de rode ui. werk af met groene kruiden.



Komkommer - wilde rijst - bbq mossel - zeekraal - avocado

Wilde rijst: kook beetbaar, verfris en droog om nadien te poffen.

Mossel: Gaar op de bbq met wat rookmot

Zeekraal: Meng een salade van zeekraal, zeemelde, oesterblad, ...

Avocado: Draai een deel glad (pureer) en smaak af met limoensap, olijfolie, peper en zout, de rest snijden we in blokjes en branden deze af met de brander.

Komkommer: Maak een mengeling van komkommervariëten.

Dresseer deze soorten door elkaar op het bord met de mosseltjes ertussen met de zeekraalsalade en avocado. Werk af met wat gepofte wilde rijst en kruiden.

Makreel - kikkererwt - paprika - opgelegde mossel - nastrium

Makreel: Haal het vel de filet af en marineer met olijfolie, raselhanout, limoensap, gezouten citroen, peper en zout.

Kikkererwt: Stoof sjalot, look, paprika, wortel, voeg er de kikkererwten aan toe. Bevochtig met groentenbouillon en laat volledig gaar stoven. Pureer en werk op met olijfolie en arganolie.

Paprika: Pof in de oven en haal er de schil af. konfijt verder met look, dragon, tijm en zout.

Marinade: Breng 0,5 l water, 400 g suiker, 0,2 l sushiazijn, 0,2 l Chardonnay azijn, 5 g korianderbollen, een half teentje look, 10g zout aan de kook. Laat afkoelen.

Mossel: Gaar klassiek en marineer ze daarna een half uurtje in de marinade.

Salade: Maak een salade van geïmpregneerde kikkererwten en de gekonfijte paprika.

Dresseer deze met de gemarineerde makreel en de mosseltjes, werk af met nastriumbloem- en blaadjes.