

MOMENT
17 januari 2013

WEER
3° onder nul

DOEL
genieten van
Hollandse vangst

mister kitchen vist
lokaal op exotische

rivier kreeft

Voor veel mensen is het al een verrassing dat de beste kreeft ter wereld uit de Oosterschelde komt. Maar dat uitheemse rivierkreeft aan een invasie bezig is in onze sloten, daar vielen ook ónze monden van open! Van verbazing én van lekkere trek. Want waar deze geschaarde vrienden ook vandaan komen, Mister Kitchen weet na een expeditie precies waar ze thuishoren. In de pan!

PRODUCTIE, RECEPTEN EN TEKST MISTER KITCHEN FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR STYLING JAN WILLEM VAN RIEL
BEWERKING TRUDELIES SCHOUTEN

Mister Kitchen:
'Wij zijn het volmondig
eens met René Redzepi van
Restaurant Noma in
Kopenhagen die uitsluitend
lokaal eten op zijn menu zet.
Ook wij willen eten van
dichtbij, dit keer uit de
sloten van de
Alblasserwaard.'



'If you fry him crisp or you boil him right,
he'll be sweeter than sugar with every bite'

zo bezingt Elvis het zachte rivierkreeftvlees in het nummer Crawfish

meer over rivierkreeft

In Nederland onderzoekt stichting EIS samen met Naturalis in Leiden de verspreiding van rivierkreeft. Het aantal 'invasieve' soorten is de laatste 10 jaar verdubbeld en hiervan heeft zich een aantal explosief vermeerderd.

Wie mee wil helpen om via waarnemingen de stand van de rivierkreeft in ons land in kaart te brengen, kan een kreeftenzoekkaart met waarnemingsformulier vinden op eis-nederland.nl/rivierkreeften

Ook beroepsvisser André Blokland werkt aan het onderzoek mee. Omdat hij de explosie van de populaties van dichtbij meemaakt, vindt hij het onbegrijpelijk dat zijn vangstmethoden in de topmaanden oktober en november door Europese regelgeving zijn verboden. Dit ter bescherming van de aal, die in 'zijn sloten' niet eens voorkomt. Daarom organiseert hij leerzame én lekkere vangsexcursies in de Alblasserwaard, met na afloop een proeverij van eigen vangst. Meer info op zijn site fuiken.nl

Het rivierkreeftenseizoen is van december t/m eind maart.

Bij André Blokland kun je rivierkreeftjes bestellen. Kijk op fuiken.nl

'In Amerika en Scandinavië is het vissen op rivierkreeft een echte familieactiviteit. Samen op visvangst en dan de buit samen buiten oppeuzelen', vertelt visser André Blokland terwijl we een fuik door een laag ijs omhoog trekken. 'Hier weten alleen de fijnproevers en enkele chefs welke delicatessen er in ons zoetwater zwemt.' Hoe de Amerikaanse rivierkreeft – crayfish of crawfish – hier terecht is gekomen, is niet duidelijk. Wellicht ontsnapt of vrijgelaten uit aquaria, tuincentra of horeca, maar... he's here to stay. Al vier verschillende Amerikaanse soorten hebben onze eigen Europese rivierkreeft tot een laatste kolonie verdrongen. In zijn vangstgebied, de Alblasserwaard, constateert André een jaarlijkse verdubbeling van de gestreepte soort uit de VS. Ze leven in hopen op de waterlijn in ondiepe sloten en splitsen zich net als mieren op in steeds nieuwe kolonies. Aangezien ze ook over land kunnen lopen, belanden ze zo in een volgende sloot. Volgens André en andere experts zijn de veelvratende schadelijk voor akkers, dijken én onderwaterleven. Gelukkig heeft deze faunaversing één groot voordeel: rivierkreeften zijn niet te versmaden. Dus is het de hoogste tijd om ze als streekproduct op de kaart te zetten in plaats van de uit Azië geïmporteerde supermarkerversie vol conserveringsmiddel in de keuken te halen.

laat-winterse buit

Het beste seizoen om fuiken uit te zetten is voor en tijdens de winter. Dan zijn de kreeftjes namelijk het bewegelijkst. Het zijn volgens André echte overlevende; ze voelen de naderende kou ver van tevoren aan en worden dan actief. Ook wij trotseren sneeuw en ijs en halen zo een mooie buit binnen. Het blijken prachtige miniatuurkreeften met een mooie tekening op hun pantser. Rivierkreeft moet je eigenlijk net als zijn zilte broer zo vers mogelijk en dus (nagenoeg) levend bereiden. Buiten op André's vuurduvel sauteren we ze met wat grofgesneden Aziatische smaakmakers. Hij toont ons behendig hoe je het zacht-zoete vlees uit schaal en schaar bevrijdt. 'Dit is toch fantastisch Hollands streetfood!' roept hij en we smakken instemmend. Wanneer André ons voorspelt dat hij elk jaar een ton aan kreeft meer denkt te vangen, is het ons duidelijk: deze nieuwe 'plaag' hoort in de pan en op de menukaart thuis. Gelukkig ontdekken (hobby)koks de mogelijkheden en levert André zijn vangst steeds vaker aan horeca, groothandel en particulier. Vraag er dus vooral naar bij je viswinkel of marktkraam, want dit exotische streekproduct mag je niet missen!





'Die prachtige, diep-
oranje kleur krijgen ze
als je ze kookt!'



pellen gaat net zoals je grote garnalen pelt, alleen is de schaal van rivierkreeften wat harder. Breek de kop van de kreeft af en pel voorzichtig de schaal ervan af. Verwijder evt. het darmkanaal.



Snoekbaars met rivierkreeft
en gefrituurde artisjok



Ravioli met rivierkreeft, asperges en kreeftensaus



mister kitchen.



Aardpeersoep met
rivierkreeft en prei



rivierkreeftjes bereid je net als andere schaal- en schelpdieren levend. De smaak van verse, net gevangen (levende) rivierkreeft is niet te vergelijken met voorgedookte, gepelde kreeftjes uit het verre oosten die je in de supermarkt koopt, maar die kun je uiteraard ook gebruiken voor al deze gerechten. Voeg de gare kreeftjes zo laat mogelijk toe en warm ze door, maar laat ze niet te lang koken, daar worden ze droog en stug van. **zelf koken** laat de rivierkreeftjes flink koud worden in de koelkast. Breng in je allergrootste soeppan zoveel mogelijk water aan de kook (de kreeftjes moeten er nog bij kunnen) en voeg 2 el zout toe. Voeg ineens ± 500 g (± 10-15 stuks) ijskoude rivierkreeftjes toe en breng direct weer aan de kook. Kook ze in 3-4 min. gaar en neem ze uit de pan. Voor wokgerechten dood je de rivierkreeften eerst door de punt van een scherp mes direct achter de kop van de kreeften te steken. Snijd daarna de kop eraf.

**gekookte rivierkreeft asian style
hoofdgerecht (4 personen)**

- 2 el arachideolie
- 40 verse rivierkreeften (zie hierboven)
- 50 g verse laos*, in dunne plakjes
- 50 g verse gember*, in dunne plakjes
- 5 limoenbladeren (jeruk purut)*
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 stengels citroengras (sereh)*, in grove stukken, goed geplet
- 1 rode + 1 groene kleine chilipeper, zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
- 4 el vissaus*
- 1 el sesamololie
- gekookte rijst en gestoomde peultjes of Chinese broccoli voor erbij

Verhit de wok goed heet droog voor. Voeg de arachideolie toe en direct alle andere ingrediënten behalve de kreeftjes en roerbak 5 min., zodat alle smaken loskomen. Voeg dan eenderde van de kreeftjes (10-15 stuks) en zoveel kokend water toe, zodat ze net onderstaan. Breng op hoog vuur weer snel aan de kook en kook in 10 min. gaar onder af en toe roeren. Haal de kreeften uit de pan met een schuimspaan. Voeg de volgende lading toe en ga door tot alles gaar is. Serveer de kreeftjes met rijst en gestoomde peultjes of Chinese broccoli.

* Verse laos, gember, juruk purut, sereh en vissaus of nam pla zijn in veel supermarkten in het oosterse schap en op de versafdeling te koop en anders bij de toko. Bereiden ± 40 min.

**gewokte rivierkreeft met sauzen
hapje (28 kreeftjes)**

- 3 el milde olijfolie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, in plakjes
- 2 gedroogde chilipepers
- 28 rivierkreeften, gedood maar ongekookt (zie hierboven)
- 2 citroenen
- sausjes als knoflook-, chili-, limoen- of citroenmayonaise en/of cocktailsaus, lekker brood en een simpele salade, voor erbij

Verhit de wok of een grote koekenpan goed heet voor. Zet het vuur laag, voeg de olie toe en roerbak de ui, knoflook en pepers 5 min. zachtjes. Voeg hert sap van 1 citroen toe. Zet het vuur hoger, voeg de helft van de kreeftjes toe en roerbak ze 8-10 min. Haal de kreeftjes uit de pan en voeg de tweede serie toe, roerbak ook 8-10 min. en voeg het sap van 1 citroen toe. Leg alle kreeftjes mooi op een schaal. Serveer ze met sauzen naar keuze, brood en een simpele salade. Bereiden ± 40 min.

**snoekbaars met rivierkreeft
en gefrituurde artisjok
hoofdgerecht (4 personen)**

De volle smaak van artisjokkenvrucht vlees onder aan het blad en in de artisjokkenbodem is heerlijk bij de vis en kreeftjes.

- 8 kleine artisjokken*
- sap en rasp van 1 (bio)citroen
- zonnebloemolie om in te frituren
- 800 g aardappelpuree* (zie recept hieronder)
- 2 el bladselderij, grof gesneden
- 4 snoekbaarsfilets** met vel ± 70 g
- 1 el olijfolie
- 20 g boter
- 20 rivierkreeften, gekookt en gepeld (zie hierboven)
- sap van 1 limoen + 1 limoen in partjes, voor erbij

Verwijder de buitenste bladeren van de artisjokken. Schil de stelen met een dunschiller. Snijd de artisjok over de lengte doormidden door het hart en de steel. Verwijder al het hooi uit het binnenste. Kook de artisjokken 5 min. in ruim kokend water, het citroensap en wat zout en laat uitlekken.

Verwarm de olie in een frituurpan of gewone pan op 180°C, een blokje brood dat je erin doet is in 1 min. goudbruin. Frituur de artisjokken in 4-5 min. gaar en goudbruin.

Verwarm de puree al roerend langzaam in een pan en roer de selderij erdoor.

Dep ondertussen de visfilets droog en bestrooi met peper en zout en de citroenrasp.

Verhit de olie en boter in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de vis hierin eerst 3-4 min. op de velkant en dan nog 2 min. op de andere kant. Warm de laatste 2 min. de gepelde kreeftjes mee. Voeg het limoensap toe en roer goed los met de aanbaksels.

Serveer de vis en kreeftjes met wat braadvocht, de artisjokken en puree en geef er limoenpartjes bij.

* Zoek jonge, violette artisjokjes. Of neem anders 4 grote en snijd die in kwarten.

** Snoekbaars is een heerlijke zoetwatervis en een verantwoorde vis om te eten. Je kunt ze bestellen bij de betere viswinkels. Of kies een andere verantwoorde vis, zie goedevis.nl en noordzee.nl voor meer info. Bereiden ± 45 min.

aardappelpuree

Kook 800 g kruimige aardappelen in een laagje kokend water met wat zout afgedekt in 25-30 min. op laagste vuur gaar, giet af en stamp met 100 ml melk of bouillon, een flinke klont roomboter of scheut olijfolie en wat zout, peper en nootmuskaat tot puree.

ravioli met rivierkreeft, asperges en kreeftensaus voorgerecht (6 personen)

1 bosje (dunne) groene asperges,
eindjes eraf gesneden

pasta* (voor 25 stuks ravioli)

175 g semolina*
75 g tarwebloem
25 g olijfolie
2 eieren
flinke mespunt zout
1 eiwit, losgeklopt

vulling

25-30 verse rivierkreeften, gekookt,
gepeld (zie kader pag. 64) en fijngesneden
50 g aardappelpuree (± 2 volle eetlepels)
1 el verse dragon, fijngesneden
1 ei (S)
1 el limoensap en rasp van 1 limoen

kreeftensaus

schalen van 20 rivierkreeften
1 stengel bleekselderij, grof gehakt
1 bakje champignons, in plakjes gesneden
1 ui, grof gehakt
1 venkel, in plakjes gesneden
2 takjes tijm
200 ml droge witte wijn
330 ml slagroom
ook nodig: pastamachine of deegroller

Meng voor het pastadeeg alle ingrediënten behalve het eiwit, met een flinke mespunt zout en 25 ml water tot een soepel en glad deeg. Laat het deeg een halfuur rusten.

Meng ondertussen alle ingrediënten voor de vulling en breng op smaak met peper en zout.

Rol het deeg uit in de pastamachine op de dunste stand of zo dun mogelijk met de deegroller. Maak mooie brede pastavellen. Leg steeds op 8 cm van elkaar een flinke theelepel vulling op het vel, kwast de rest van het vel snel in met losgeklopt eiwit en leg er een pastavel overheen. Druk de vellen rondom de vulling goed aan. Snijd er met een pastawiel of mesje grote vierkanten uit.

Doe ondertussen voor de saus alles, behalve de slagroom, in een soeppan en voeg zoveel water toe dat alles net onder staat. Breng aan de kook en laat 15 min. pruttelen. Staafmix alles, dus ook de kreeftenschalen. Het hoeft geen gladde massa te worden, het mixen is bedoeld om de smaken los te laten komen. Laat nog 1 uur zachtjes koken en zeef vervolgens door een fijne (punt)zeef. Of leg een schone natgemaakte theedoek in een zeef en zeef de massa erdoorheen. De pulp gooi je weg. Kook de gezeefde bouillon nog 30 min. in tot er minder dan de helft over is, om de smaak te versterken. Kook de slagroom in tot ± 50 ml over is en voeg er 100 ml van de kreeftenbisque aan toe en breng indien nodig op smaak. De rest van de bisque (kreeftenbouillon) kun je prima invriezen.

Kook of stoom ondertussen de asperges in 6-7 min. gaar en houd met aluminiumfolie afgedekt warm.

Breng ondertussen een ruime pan ruim kokend water aan de kook met 2 el zout. Voeg de ravioli toe en kook in 4 min. gaar, ze komen dan bovendrijven. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en verdeel over voorverwarmde borden.

Staafmix ondertussen de rivierkreeftensaus schuimig en schep er wat van over de ravioli.

Leg de asperges op de ravioli en serveer.

* Semolina is een wat grovere variant van bloem, gemaakt van harde tarwesoorren. Het zorgt ervoor dat de pasta wat meer stevigheid heeft en daardoor beter mooi dun uit te rollen is. Als je zelf pasta maken te veel werk vindt, kun je ook koelverse lasagnevellen uit de supermarkt nemen. Die zijn alleen wat dikker, dus kook je de ravioli iets langer. Bereiden ± 1½ uur / rusten ± 30 min.

aardpeersoep met rivierkreeft en prei voorgerecht (6 personen)

3 el milde olijfolie
1 middelgrote ui, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngesneden
1 kleine wortel, geschild en fijngesneden
1 stengel bleekselderij, fijngesneden
600 g aardpeer*, geschild, in plakjes
2 laurierbladeren
2 takjes tijm
125 ml droge sherry
1 l kippenbouillon (van tabletten)
150 ml slagroom

garnituur

30 rivierkreeften, gekookt en gepeld
(zie kader pag. 64)
1 stengel prei, in dunne ringen

Verhit de olie in een soeppan met dikke bodem op half hoog vuur. Voeg alle ingrediënten toe behalve de sherry, kippenbouillon en slagroom. Bak de groente en kruiden 6-8 min. zachtjes. Blus de groente af met de sherry, voeg de bouillon en de slagroom toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en kook de soep zachtjes 10-15 min. totdat de aardpeer beetgaar is. Verwijder laurier en tijmtakjes en pureer de soep glad.

Dompel de prei 1 min. onder in kokend water. Spoel de prei koud, laat goed uitlekken en houd apart.

Schep de soep in diepe borden, leg er wat prei en rivierkreeftjes in en serveer direct.

* Aardpeer is bij de meeste natuurwinkels en op boerenmarkten te koop. Vervang het evt. door pastinaak. De smaak is anders, maar ook heerlijk.

Bereiden ± 1 uur. **d.**