



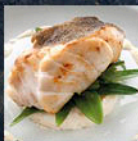
Unieke
gerecht
van 's werelds
beroemdste
viswinkel!



schmidt

Originals

ZEEVIS KOOKBOEK



50 AUTHENTIEKE VISGERECHTEN EN MEER...





schmidt

Originals

ZEEVIS KOOKBOEK



50 AUTHENTIEKE VISGERECHTEN EN MEER...

Colofon

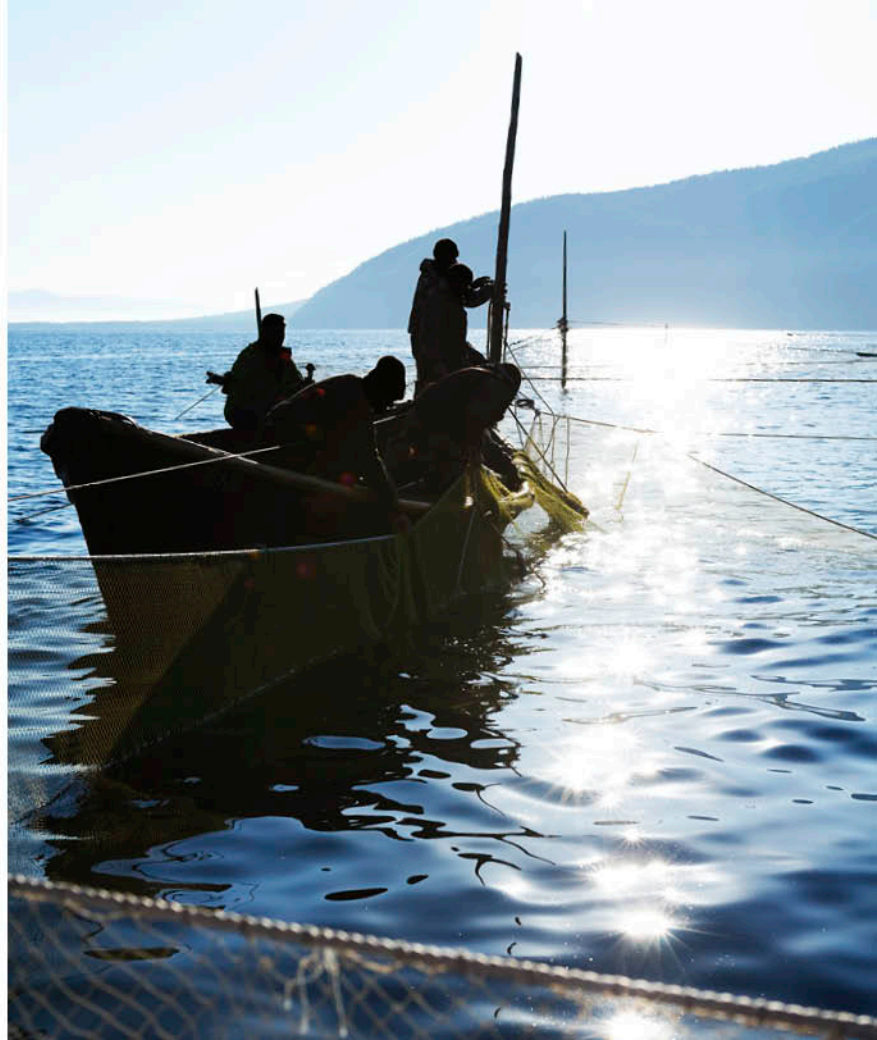
© SCHMIDT ZEEVIS ROTTERDAM, 2016

BERTRAM + DE LEEUW UITGEVERS
CREATIEF CONCEPT: RENÉ BOENDER/GREAT OPPORTUNITIES
EN FRANKA MELIS/FRANK'A CONCEPT & VORMGEVING
VORMGEVING: FRANKA MELIS
FOTOGRAFIE: JACQUES POIESZ, INGIMAGE, SHUTTERSTOCK , C. MELISSANT

ISBN: 9789461542227
NUR: 440

1E DRUK SEPTEMBER 2016

WWW.SCHMIDTZEEVIS.NL
WWW.BERTRAMENDELEEUW.NL



Inhoud

VOORWOORD	9	VISSOEP	171
HERKOMST	10	VOORJAARSSOEP	171
VIS	13	ZOMERSOEP	174
DORADE	15	WINTERSOEP	176
FOREL	19	BARBECUE	181
GRIET	23	VIS EN GROENTEN	182
HARING	29	SCHAAL- EN SCHELPIERIEN	184
HEILBOT	33	VISPOTJE	187
INKTVIS	39	ROTTERDAMS VISPOTJE	188
KABELJAUW	43	LEIDS VISPOTJE	190
MAKREEL	47	SUSHI	193
RODE MUL	51	PREI SUSHI	194
SCHELVIS	55	GEROOKTE ZALM SUSHI	196
TARBOT	61	NORI SUSHI	198
TONG	65	SALADES	201
TONIJN	71	MAKREEL	202
ZALM	75	KREEFT	202
ZEEBAARS	79	ZALM	202
ZEEDUIVEL	87	SPECIALITEITEN	203
ZEEBAARS	91	PAELLA	208
SCHAALDIERIEN	97	LASAGNA	210
GARNALEN	101	HARTIGE TAART	213
KINGCRAB	105	VIS MET SPINAZIE	214
KREEFT	111	AARDAPPEL	216
LANGOUSTINES	119	RODE BIET	217
SCHELPIERIEN	123	BASICS	219
COQUILLE SAINT-JACQUES	125	COURT-BOUILLON	220
MOSSELEN	131	VISBOUILLON EN -FOND	222
OESTERS	139	KREEFTENBOUILLON EN -FOND	224
VONGOLE	145	ROUILLE	226
KAVIAAR	149	INDEX	229
SCHMIDT TOPPERS	155	VISKALENDER	236
GAMBA'S TEMPURA	156	DANKWOORD	238
GARNALENKROKET	158		
KIBBELING	160		
KREEFTENBISQUE	162		
SASHIMI	164		
TONIJN TATAKI	166		
TONIJNBURGER	168		





VIS



JAN FEB MRT APR MEI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEC



Vangstgebied:
Noord-Atlantische Oceaan



MAKREEL

SCOMBER SCOMBRUS

Er zijn veel soorten makreel. De soort die wij in Nederland kennen, wordt vooral aangevoerd vanuit de Noord-Atlantische Oceaan en de Noordzee. Makreel is een pelagische vissoort, dat wil zeggen dat hij in alle waterlagen voorkomt. Hij zoekt op alle dieptes naar voedsel. Hij zwemt daarbij met een geopende bek door wolken plankton en filtert de kleine schaaldiertjes uit het water. De makreel is een echte zwemmer; in grote scholen legt hij met grote snelheid lange afstanden af.

Het is een vette vis die veel omega 3-vetzuren bevat en stevig vlees heeft. Vers smaakt de makreel heerlijk - voor bakken, grillen of stoven is hij ook heel geschikt - maar meestal eten we in Nederland gerookte of gestoomde makreel. Eigenlijk is dit allebei gerookte makreel. Waar gerookte makreel koud gerookt wordt, wordt gestoomde makreel warm gerookt, met stoom. Gerookte makreel ziet er strak en zilverachtig uit, heeft een zilte smaak en blijft wat rauw op de graat. Gestoomde (warm gerookte) makreel is daarentegen wat zachter van smaak en door en door geeraard.

GEGRATINEERDE MAKREEL MET ZWARTE BONEN EN MIHOEN

ALS JE GEZOND WILT ETEN, MAG MAKREEL EIGENLIJK NIET ONTBREKEN OP HET MENU. MAKREEL IS RIJK AAN OMEGA 3- EN OMEGA 6-VETZUREN EN HIJ ZIT OOK NOG BOMVOL VITAMINES EN MINERALEN. DUS GENIET DUBBEL VAN DIT LEKKERE GERECHT: NIET ALLEEN VAN DE MAKREEL MAAR OOK VAN HET FEIT DAT HET GOED VOOR JE IS.

Voor 2 personen

2 kleine makrelen à 300 gr
zout en peper
bloem, om te bestuiven
250 gr zwarte bonen, uit blik
1 bosje lente-uitjes
1 el maïsolie
1 el sojasaus
250 gr mihoen

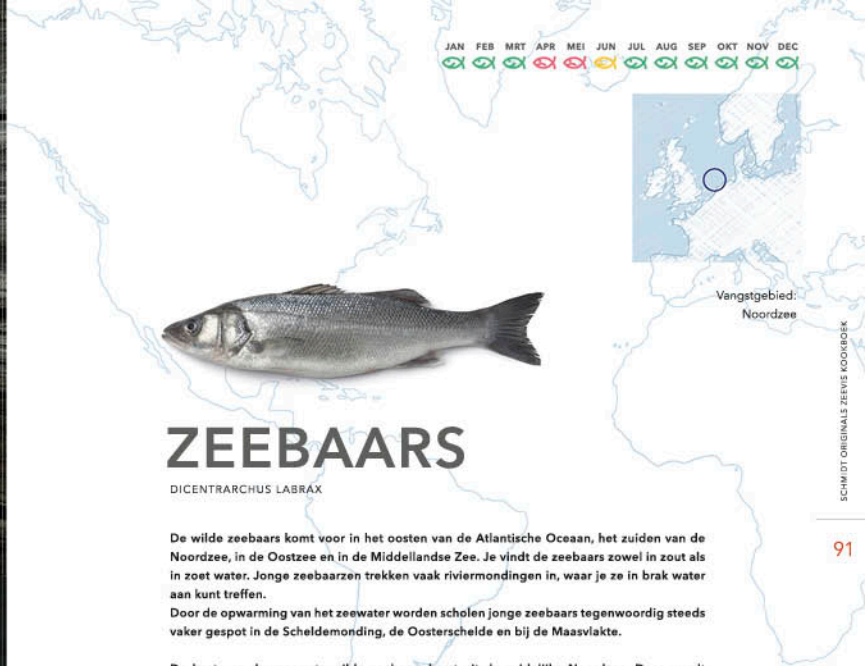
Voorbereiding Spoel de vissen af en dep ze grondig droog.
Kerf het vel kruislings in en bestrooi dit royaal met peper en zout.
Bestuif met de bloem.
De zwarte bonen afgieten en laten uitlekken.
Een pan water met wat zout tegen het kookpunt klaarzetten.
De lente-uitjes fijnsnijden, wassen en laten uitlekken.

Bereiding De vissen 12 cm onder het verwarmingselement (ovengrill) bruin gratineren, en als ze bruin zijn, omdraaien.
De olie in een pan verhitten en de zwarte bonen even roerbakken.
De sojasaus en 1 eetlepel water aan de bonen toevoegen en aan de kook brengen.
De vissen op een schaal of bord leggen en de saus met bonen eroverheen scheppen.
Garneren met de fijngesneden lente-ui.
Serveren met de gekookte mihoen.





JAN FEB MRT APR MEI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEC



ZEEBAARS

DICENTRARCHUS LABRAX

De wilde zeebaars komt voor in het oosten van de Atlantische Oceaan, het zuiden van de Noordzee, in de Oostzee en in de Middellandse Zee. Je vindt de zeebaars zowel in zout als in zoet water. Jonge zeebaarsen trekken vaak riviermondingen in, waar je ze in brak water aan kunt treffen.

Door de opwarming van het zeewater worden scholen jonge zeebaars tegenwoordig steeds vaker gespot in de Scheldemonding, de Oosterschelde en bij de Maasvlakte.

De beste en duurzaamste wilde zeebaars komt uit de zuidelijke Noordzee. Deze wordt handlijn gevangen (met een hengel). In de winkel kun je ze herkennen aan het kieuwlabel, waarop de herkomst van de vis vermeld wordt.

Zeebaars wordt ook gekweekt, vooral door de landen rond de Middellandse Zee.

Gekweekte zeebaars wordt veel verkocht, omdat het beduidend goedkoper is dan wilde zeebaars.

Het verschil tussen wilde en gekweekte zeebaars is echter groot: de wilde exemplaren hebben stevig, smaakvol vlees. Gekweekte zeebaars is zachter van structuur en vetter. Ook qua uiterlijk zijn de verschillen waarneembaar: de wilde heeft grotere schubben en is helder zilverkleurig.

Het stevige vlees van de zeebaars leent zich voor alle bereidingswijzen. Gebruik alleen niet te veel kruiden, dat overstemt de fijne smaak.

ZEEBAARS IN TAPENADE

HET KOST EVEN TIJD, MAAR DAN HEB JE OOK EEN SUPERGERECHT! ZEEBAARS SMAAKT EEN BEETJE ZOETIG EN MILD EN HEEFT EEN FIJNE STRUCTUUR. DE HUD VAN DE ZEEBAARS IS ERG LEKKER, DUS VOOR EEN KROKANTE BITE LATEN WE HET VEL ZITTEN.

Voor 2 personen

(bereidingstijd 2 dagen)

2 zeebaarsfilets à 170 gr,
met huid, ontschubt
4 middelgrote, kruimige aardappelen
200 ml olijfolie extra vergine
peper en zout
1 teentje knoflook

Voor de tapenade:

200 ml olijfolie extra vergine
20 gr gekonfijte knoflook (verkrijgbaar in de
delicatessenwinkel)
200 gr rode paprika, in blokjes gesneden
80 gr kappertjes, gehakt
800 gr gepelde tomaten, in blokjes
400 gr zwarte olijven, ontpit en gehakt
50 gr peterselie, gehakt
50 gr basilicum, fijngesneden
50 gr kervel, gehakt

Voorbereiding Bereid de tapenade 2 dagen van tevoren als volgt: meng alle ingrediënten, met uitzondering van de groene kruiden, door elkaar en laat het mengsel 2,5 uur trekken op een zacht vuur (niet koken).

Laat de tapenade een nachtje rusten. Voeg hierna de groene kruiden toe.

Laat uw visspecialist de zeebaars ontschubben, fileren en de graten eruit halen.

Bereiding De aardappelen in de schil gaar koken met wat zout en vervolgens ontvelen. Ze met een stamper of pureeknijper tot puree verwerken. De puree mengen met de olijfolie, het zout en het uitgeperste teentje knoflook.

Bestrooi de zeebaarsfilets met peper en zout en bak ze in een pan met antiaanbaklaag in een scheutje olijfolie.

Eerst de huidkant 3 à 4 minuten bakken en dan omdraaien (huidkant is goudbruin en licht krokant). De puree op de borden spuiten met een spuitzak en hier een paar lepels warme tapenade op leggen. De krokante zeebaars met de huid naar boven op de borden leggen en een beetje olijfolie erover sprenkelen.

Serveer het restant van de tapenade in een apart schaaltje.





SCHAALDIEREN



JAN FEB MRT APR MEI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEC



Vangstgebied:
Noord-Atlantische Oceaan



KREEFT

HOMMARUS GAMMARUS

Er zijn wel honderden soorten kreeften. Van langoustes en rivierkreeftjes tot 'de stoere jongens' uit Nova Scotia, Canada. Drie maal per week worden er levende kreeften ingevlogen vanuit Canada. Voor ze naar de afnemers gaan, worden ze in het koele Zeeuwse water van Yerseke van hun jetlag afgeholpen en krijgen de kreeften 48 uur de gelegenheid de inhoud van hun darmkanaal van afvalstoffen te ontdoen; het zogenaamde 'verwateren'. Het vlees van de Canadese kreeft is zoet en zacht. Het vlees uit de poten is het meest smaakvol.

Ook dichterbij huis vinden we kreeft, namelijk in de Oosterschelde. Men dacht dat na de strenge winter van 1963, toen de Oosterschelde bevroren was, alle kreeften en oesters door de vorst gestorven waren. Een aantal exemplaren heeft het echter overleefd en nu wordt er van begin april tot half juli professioneel op gevestigd.

De Oosterscheldekreeft is familie van de Europese zee-kreeft en is prachtig metallic blauw tot zwart van kleur. Het vlees is spierwit.

Uit wetenschappelijk onderzoek is gebleken dat het DNA van de Oosterscheldekreeft afwijkt van dat van zijn Europese familieleden. Dat maakt dat hij fijner en zachter van smaak is en als de nummer één van de kreeften wordt beschouwd.

Kreeften zijn trouwens kannibalen en echte ruziezoekers: mannetjes vechten om vrouwtjes en allemaal vechten ze om voedsel. Soms gaat het er zo heftig aan toe dat poten of scharen worden afgerukt. Die groeien gelukkig vanzelf weer aan.

TEGRATINEERDE KREEFT MET MOSTERD EN PECORINOKAAS

WIL JE GEEN LEVENDE KREEFT VERWERKEN, BESTEL DAN KANT-EN-KLAAR GEKOOKTE KREEFT BIJ DE VISSPECIALZAAK OP DE DAG DAT JE DIT GERECHT GAAT MAKEN.

Voor 2 personen

1 kreeft à 500 of 600 gr
2 l court-bouillon (zie p. 220)
150 gr courgette
150 gr aubergine
1 el olijfolie
peper en zout
2 takjes peterselle

voor de bechamelsaus:
25 gr boter
25 gr bloem
250 ml melk
1 el grove mosterd
50 gr pecorinokaas, geraspt
peper en zout

Vorbereiding

Zet de court-bouillon op het vuur. Zodra de bouillon kookt, de kreeft op zijn rug in de court-bouillon laten glijden. Als de bouillon tegen het kookpunt komt, de kreeft 6 minuten zacht laten koken.

De kreeft uit de bouillon scheppen en laten afkoelen. Na het afkoelen de elastieken om de scharen verwijderen.

De kreeft vanaf de kop doorsnijden en de kieuwholtes (vooral bij de kop) schoonmaken, de scharen kraken met een mes of kreeftentang en het vlees uit de scharen en poten in de kieuwholtes leggen. De courgette brunoise snijden (piepkleine dobbelsteentjes van 4 à 5 mm) en wassen. De aubergine schillen, in plakken snijden, brunoise snijden en wassen. De groenten laten uitlekken en drogen in een doek of keukenpapier.

Bechamelsaus:

De boter in de pan smelten. Haal de pan even van het vuur, voeg de bloem in 2 keer toe en roer het mengsel goed door met een spatel.

De roux onder verhitting 2 minuten garen (zonder kleuring) en vervolgens laten afkoelen.

De melk verhitten (niet koken) en al roerend met een garde op de roux gieten en dit aan de kook brengen.

De grove mosterd erdoor roeren en de saus op smaak brengen met wat pecorinokaas, peper en zout.

Bereiding

De courgette- en auberginebrunoise in de olijfolie fruiten en op smaak brengen met peper en zout. De kreeft in een ovenschaal leggen en de groenten over de 2 helften verdelen.

Overgieten met de bechamelsaus en de rest van de pecorinokaas erover strooien.

In de oven op 200°C goudbruin gratineren.

De kreeft op twee borden leggen en garneren met een takje peterselle.



SCHMIDT TOPPERS



diaproies

broodjes

Schmidt & Scholten

Pense no

gereserveerd

gereserveerd

gereserveerd

GARNALENKROKETTEN

HET IS VEEL WERK, MAAR DAN HEB JE OOK EEN ONOVERTROFFEN, LEKKER KROKETTJE. WIJ SERVEREN HEM MET EEN BEETJE GROVE MOSTERD EN GEFRITUURDE PETERSSELIE. JE KUNT NATUURLIJK OOK BITTERBALLEN MAKEN.

Voor 6 grote kroketten

500 gr Hollandse garnalen
80 gr boter
1 sjalot, fijngesnipperd
90 gr bloem, gezeefd
400 ml schaaldierenbouillon (zie p. 224)
6 blaadjes gelatine
½ bosje peterselle
100 ml kookroom
peper en zout

voor het paneren:
200 gr bloem
4 losgeklopte eiwitten
250 gr fijne paneermeel

voor de garnering:
1 bosje peterselle

Voorbereiding Begin met het maken van een roux. Smelt de boter, voeg de fijngesnipperde sjalot toe en fruit aan, zonder te kleuren.

Haal de pan van het vuur en voeg in 2 keer de bloem toe. Dit is de roux.

Zet de roux terug op een laag vuur en laat alles even garen (ook weer zonder te kleuren).

De roux laten afkoelen.

De schaaldierenbouillon verwarmen.

Week de gelatineblaadjes in koud water (let op: blaadje voor blaadje aan het water toevoegen, anders kleven ze aan elkaar en weken ze niet).

Peterselle wassen, plukken en fijnsnijden of -hakken. Hierna uitknippen in een doek of keukenpapier, dan is de peterselle strooibaar.

Bereiding De roux mengen met de warme bouillon. De geweekte gelatineblaadjes uitknippen en toevoegen. De kookroom aan het mengsel toevoegen. Laat het geheel aan de kook komen en doorkoken tot het lekker dik is. De pan van het vuur halen en het mengsel iets laten afkoelen.

De garnalen en de peterselle toevoegen, op smaak brengen met peper en zout.

Schep dit mengsel (salpicon) in een spuitzak en laat het opstijven in de koelkast. Dit duurt ongeveer 2 uur.

Hierna op een bebloemde plaat worstvormige strepen trekken en op de gewenste maat snijden.

Terugplaatsen in de koeling en nog 60 minuten laten opstijven.

De 'worsten' bestrooien met bloem, door het losgeklopte eiwit halen en direct door de paneermeel rollen.

De kroketten in 4 à 5 minuten mooi goudbruin frituren op 180°C.

Serveren met gefrituurde peterselle*.

* Laat een stukje steel aan de peterselle zitten en zorg dat het goed draag is, voor je het in de frituurpan doet. Het spat enorm, dus gooi de peterselle bliksemsnel in de frituur en doe de deksel erop. Het hoeft maar enkele seconden te bakken: de stukjes peterselle er meteen weer uitschoppen en goed laten uitlekken.







Schmidt Zeevis is al 100 jaar toonaangevend op het gebied van zeevis, de bereiding daarvan en vooral van het (culinair) genieten in Nederland en ver daarbuiten. In al die jaren hebben wij de meest pure, bijzondere maar ook vaak 'simpele' gerechten verzameld.

Het werd dan ook de hoogste tijd voor een kookboek met al deze 'Originele' gerechten. En dat boek hebt u nu in handen. Het *Schmidt Originals Zeevis Kookboek* is een waar handboek voor de echte liefhebbers van lekker koken, garen, bakken en vooral: genieten van al het lekkers uit de zee.

Er staan maar liefst 50 Schmidt Originals gerechten in, bereid met vis uit alle zeeën en oceanen van de wereld. En leuke weetjes over vis, vissers, kooktechnieken en culinaire wetenswaardigheden van de beste topkoks van Nederland.

Schmidt Zeevis is namelijk hofleverancier van de beste restaurants en ja, ook van het Huis van Oranje.

Schmidt Originals gerechten zijn makkelijk te bereiden, daar komt u pagina na pagina achter. Natuurlijk hebben wij ook een aantal recepten in het Zeevis Kookboek opgenomen die wellicht iets ingewikkelder zijn, maar door de heldere taal, uitleg en fotografie zijn deze voor iedereen met enig talent voor koken zeker te realiseren.

Kortom: het *Schmidt Originals Zeevis Kookboek* is meer dan alleen naar een kookboek. Je kunt er lekker in lezen, foto's kijken en vooral je laten inspireren om meer met vis aan de slag te gaan. Want vis is goed voor de gezondheid en om lekker van te genieten!

Bertram + de Leeuw Uitgevers



9 784611 562227