

Signature dish

CHEF-KOK PIET SCHEERMEIJER

Op de achtergrond doemt de imposante brug op die een verbinding legt tussen Schouwen Duiveland en Noord Beveland. De Oosterschelde ligt er als een stilleven bij. We zijn te gast bij restaurant de Zeelandbrug aan de rand van Zierikzee. Al anderhalf decennium zitten Piet en Anja Scheermeijer in dit gerenommeerde Euro Toques restaurant en het enthousiasme is er nog steeds. Vol passie praat de patron cuisinier over mooie produkten uit de streek. Het zal je dan ook niet verbazen dat op deze menukaart - zelfs in het wildseizoen - vis, schaal -en schelpdieren, de boventoon voeren. Voor onze populaire rubriek Signature Dish maakte chef Scheermeijer de volgende creatie:

DUO VAN ZEETONG MET GROENTEN TAGLIATELLE EN POMMES DAUPHINE MET ZWARTE RIJST EN KREEFTENSAUS



RECEPTUUR

Groenten

tagliatelle

1 pastinaak
1 winterwortel
¼ knolselderij
¼ koolraap
½ groene courgette

Pommes

Dauphine

750 gram aardappel
100 gram boter
100 gram bloem
2 dl melk
4 eieren

BEREIDING:

Maak de groenten schoon en snij deze als tagliatelle. Blancheer ze even en

spoel ze snel koud. Kook de aardappelen voor de puree maak intussen van de overige ingrediënten soezenbeslag: kook de melk en de boter, voeg de gezeefde bloem toe en roer één voor één de eieren erdoorheen. Meng dit beslag door de gepureerde aardappelen en breng op smaak met peper en zout.

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

4 middeltong 300/400 gram per stuk
100 gram zwarte Chinese rijst
1 liter visbouillon
2 dl kreeftensaus
4 kroontjes basilicum
1 stuks Tomimaro muncho tomaat

"chef-kok (de ~ (m), ~s) ; de kok die het hoofd is van al het keukenpersoneel in een restaurant..." Aldus de definitie van chef-kok in de Dikke van Dale. Met welk gerecht maakt hij indruk en verwerft hij zijn gasten? Dat willen wij graag weten. Vandaar de rubriek 'Signature Dish', naar een idee van SVH Meesterkok Albert Kooy. Trots presenteren de chefs op deze pagina hun specialiteiten met bijbehorende receptuur. Ook leuk om thuis eens te proberen...



In 'Signature Dish' zagen we de afgelopen maanden gerenommeerde SVH Meesterkoks voorbijkomen. Als het aan ons ligt, zullen ook andere Meesterkoks nog de kans krijgen zich met hun 'signature dish' te presenteren. Graag zelfs! Ons land telt echter genoeg chef-koks die - ondanks het feit dat zij niet over een meestertitel beschikken - voortreffelijk kunnen koken. Aan hen besteden we graag aandacht en dus in 2008 om de zoveel tijd een chef-kok 'in the picture'.



Piet Scheermeijer van restaurant De Zeelandbrug achter de kachel. (FOTOGRAFIE: MARC NEUFÉGLISE)

Fileer de beide buikzijden van de tong en knip de zijgraten en de kop eraf. Kook de zwarte rijst 45 minuten met water en zout. Pocheer de tong met graat heel even in de visbouillon en maak de graat schoon, bak deze hierna aan beide zijden bruin.

Pocheer tegelijkertijd de overige filets in de bouillon. Maak de groenten warm met wat boter en maak van de aardappelpuree en soezenbeslag quenelles met 2 lepels en bak ze in de frituur goudbruin.

OPMAAK:

Neem een steker en doe hierin de zwarte rijst, druk het wat aan zodat het een bodempje wordt. Leg de gebakken tong aan de achterzijde van de rijstbodemp, leg hierachter het aardappel en groentegarnituur, schik de gepocheerde filet op de zwarte rijst en maak af met de kreeftensaus, gefrituurde basilicum en tomaatblokjes.

