

RECEPT VAN DE MAAND

Maart 2011 - Carnaval valt dit jaar pas in maart, precies twee weken voor de Lentezonnewende. Carnaval is enerzijds een katholiek feest dat de 40-daagse vastenperiode tot Pasen inluit door vooraf nog volop te feesten, drinken en gek te doen. Anderzijds is het een eeuwenoud "omkeringsritueel", waarbij maatschappelijke rollen worden omgedraaid en fatsoensnormen eventjes in de kast worden gezet.

In één van de verklaringen voor het woord carnaval wordt de relatie tussen dit uitbundige feest en de daarop volgende vasten gelegd: "carne vale" betekent "vlees vaarwel". Dit zou een goede verklaring kunnen zijn, aangezien na Carnaval een 40-daagse vastenperiode begon/begint. In streken waar het gangbaar is om Carnaval te vieren, wordt op Aswoensdag vaak onder het genot van een haring nog even teruggeblikt op het voorbije feest.

Dit zogenoemde 'Haringhappen' stamt uit de tijd dat tijdens de vasten geen vlees maar wel vis mocht worden gegeten. Verse haring werd in februari nog niet aangevoerd. Het bewaren van haring in zuur was een beproefde methode.

En dan is er nog de Lente-equinox op 21 maart, het moment dat dag en nacht even lang zijn en de natuur zich weer gaat manifesteren en de vruchtbaarheidsfeesten over de hele wereld gevierd worden. Oorspronkelijk werden deze dag de gedroogde hammen aangesneden, die het eind van de winter hadden gehaald en bovendien een enorme delicatessen waren waarmee de winter kon worden afgesloten.

Twee mooie redenen tot feest dus. En dus delen we weer een mooi recept dat geheel in de voorjaarstraditie staat. Om de Carnavalstijd én het feest van de vruchtbaarheid op één bord te vieren, delen we deze maand een bijzonder "Surf & Turf" gerecht met je: een in zuur gemarineerde rauwe vis en het lekkerste stukje van het varken dat we graag tot het eind van de winter bewaren:

Carpaccio van gemarineerde kabeljauw met buikspek & een voorjaarssalade van witlof, witte selderij en appeltjes met een mosterddressing

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 gr kabeljauwhaasje
- 600 gr buikspek
- 3 stronkjes witlof
- 4 stengels bleekselderij
- 2 zoete appels
- 3 el olijfolie
- 1 el mosterd

- Peper en zout
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 1 rode ui

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 150 C.
2. Kruid het buikspek met peper en zout, leg op een ovenplaat en bak dit 3 uur lang in de oven en steek het daarna in de koelkast totdat het koud is.
3. Pers een citroen en een sinaasappel uit, leg de vis in een kom en giet het sap eroverheen. Laat het drie uur marineren in de koelkast.
4. Als het buikspek koud is, snij de het in 16 dunne plakken. Snij de gemarineerde kabeljauw in 12 dunne plakken.
5. Schil de appel en de selderij met een dunschiller en verwijder het klokhuis van de appel. Rasp de appel en selderij en doe alles in een mengkom.
6. Snij de bittere kern uit de witlof en snij de rest zeer fijn. Snij de ui in blokjes. Voeg toe aan de appel en selderij.
7. Meng de groenten door elkaar en voeg olijfolie en mosterd toe. Breng op smaak met peper en zout.
8. Leg de groenten op het midden van het bord en verdeel trapsgewijs de 4 plakjes buikspek en 3 plakjes kabeljauw over de groenten.

Wijnsuggestie: *Blanc de Morgex et de La Salle, DOC Vallée d'Aoste, 2009, Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle. Cépage: Prié du biotype Blanc de Morgex*

Dit is een wijn met een rijpe geur, citroen, pittige plantaardige, kruidachtige en aardse tonen. Lichte body, ingetogen citrusfruit, prominente plantaardige notities, prominente zuren, koele stijl, zeer licht tannine.