

Mosselen Oriëntale staat bij ons op de kaart.

Het is een creatie die thuishoort onder het label: Alleen in Blaesvelt.

De mosselen worden bereid in een infusie van groenten die daarna gedurende zes uur heel koel wordt bewaard.

Niets nieuws onder de zon want dit deden onze voorouders al vele jaren met de ajuin voor pekelharing bijvoorbeeld. Je moet je voorstellen dat een vers geschilde ajuin veel sap verliest en dat dit sap wordt opgelost in water. Ottolenghi (TV kok) had het zelf nog nooit gezien of gehoord en gaf duidelijk aan dat hij er geen enkele ervaring mee had. Begrijpelijk, als je uit een warm land komt.

In kruiden zijn er goede huwelijken en slechte. Sommige azijn en sommige suikers gaan goed samen, in combinatie met bepaalde zouten en bepaalde peper. Hoe meer je je daarin verdiept hoe breder het toepassingsgebied wordt.

Door het feit dat smaak heel individueel is, wordt er weinig zinnigs geschreven over smaken. Echter één ding is zeker. Je proeft verschillende smaken op verschillende plaatsen in de mond en op de tong.

Een trucje om dit te leren is dat je de pepervariëteiten gaat proeven en ze lokaliseert in de mond. Proef je vooraan de tong of proef je midden of achter of een combinatie. Op die manier ben je al een heel eind op weg. Leer dan het verschil tussen echte witte peper en zwarte peper. Kijk goed of de peper wel bijna wit is, want ook daar zit verschil.

Ga je combineren met bijvoorbeeld witte gemalen peper, zout, look, suiker dan zul je ondervinden dat toevoeging van één van de onderdelen in meerdere of mindere mate, het smaakgeheel compleet kan veranderen. Hierbij speelt de hoeveelheid een belangrijke rol.

Voor sommigen wordt het dan logisch om een vaste combinatie te gaan hanteren voor creaties zodat je later op die creatie verder kan borduren. Het eindresultaat moet zijn zoals bij wijn: Vol en rond. In het proefproces zitten dan geen trappen of hoeken en kanten. Het is een mooi geheel. Anders gezegd; de smaken versmelten zonder overgang in elkaar.

Om dit duidelijk te maken kan je verse look en gele curry (Madras bijv.) gaan mengen en gebruiken voor het aanbraden van scampi. Echter hiervoor is niet elke gele curry geschikt. Je hebt soorten die te bitter worden. Ook is het niet altijd aan te raden om curry opgelost in vetstof (pasta vorm) te gebruiken. Het behoudt dan wellicht beter zijn aroma maar de vetstof kan jouw olijfolie- smaak bederven.

Na de theorie de praktijk:

Bij infusie is de manier van snijden van ajuin en groenten heel belangrijk. Denk maar aan de ajuinringen die men vroeger bij de zelfopgelegde pekelharing had. Het waren ringen en geen stukjes. Met de moderne middelen en toestellen, die nu tot onze beschikking staan, kan je ook perfect je vocht en groetenmengsel verwarmen tot 45° gedurende vijf minuten en daarna onmiddellijk afkoelen met ijs.

Wat zou je denken van een Gazpacho op die manier gemaakt? Daar begint toch niemand aan hoor ik je denken. Je hele keuken vol groente afval en een boel afwas. Inderdaad. Dat is koken.

Stel je hebt die infusie gemaakt en laat dit een zestal uren trekken in de koelkast. Dan proef je de beste soep als je de verhoudingen hebt in acht genomen. We gebruiken hiervoor: witte selder en groene selder met volle stam, peterselie, ajuin, look, witte gemalen peper, zout.

Nu maken we een geconcentreerde visfumet die we gaan toevoegen aan de koude infusie. Ook niets nieuws onder de zon. De Romeinen deden het, en op sommige plekken Noorwegen, Finland doen ze

het nog. Oude vissers op de Canarische eilanden hebben dan weer een andere variant. In sommige landen vriezen ze het droog in de natuur of laten ze drogen op staken in de zon.

Je droogt of bakt (of een combinatie van de twee) vis. Een voorbeeld is: rode zalmfilet aanbraden met peper en zout. Daarna drogen op 160° in de geschikte oven. Na een half uur de temperatuur laten zakken tot 120°. Goed opletten dat er niets te heet wordt. Doe dat op een droge dag met lage luchtvochtigheid. Dan de deur van de oven openzetten en een uurtje laten afkoelen. Als de vis nog niet droog genoeg is, herhaal je het proces.

Vervolgens ga je de vis blenderen in een hoge toeren blender tot een niet al te fijn poeder.

Dit gebruik je om de soep op te peppen tot een krachtige vissoep. De vissoort bepaal je zelf al naargelang de prijs van de vis. Het hoeft niet duur te zijn.

Tot slot is er de combinatie look en curry en room. Die moet je zacht koken tot het lekker is en ook hierin doen we een koffielepel poeder. Hoe het komt dat Oriëntale weliswaar pittig is maar toch lekker eetbaar blijft zit hem in de pepersoorten. De Cubaanse dikke zwarte peperkorrel of Filipijnse, heeft een breed gamma smaken in zich. Het spreidt het smaakpallet makkelijk.

Tot slot komen we bij het koken van de mossel of de mossel zelf.

In het begin van de bodemseizoen mosselen heb ik de bodem geproefd. Je waande je op de schorren en slikken van de Oosterschelde. Na twee tot drie weken verdween die bijgeur.

Nu zijn ze weer helemaal OK.

Na de afdammingen van Oosterschelde, Greveling, Haringvliet en meer was het Oosterscheldewater het beste. Je had veel instroom en uitstroom door de stormvloedkering. Dit was helemaal niet het geval op de Grevelingen waar je blauwalg kreeg en te veel stilstand van het gesloten meer. Men maakte een kunstmatig tij van ruim een halve meter maar dit bleek niet voldoende. De nieuwe waterdoorstroming door de dijk moesten daar verbetering inbrengen. En er is inderdaad veel verbetering. De stank van rottend wier is fel verminderd in de havens. Dit komt ook de mossel en de oester ten goede. Of we nu de oesterkwaliteit gaan terugkrijgen van twintig jaar geleden is een open vraag. En of vissers nu terug vis zullen vangen is even afwachten.

Volgens de oppositie zouden hele visscholen vermalen worden in de schoepen van het gemaal dat het Grevelingenmeer moest verbinden met de Noordzee. Achteraf bleek dat de vis rustig uren afwachtte tot de schoepen stopten en dan pas door de buizen zwom. Nergens zag je dode vissen. De vis die overleeft in de oceaan heeft wel voor andere gevaren gestaan dan een stom gemaaltje...

Hij denkt eerst goed na en is geduldig...

Dat doe je ook met Mosselen Oriëntale...

Sam

