



HONDSHAAI

VIS VAN HET JAAR
2015



RECEPTEN



NORTHSEACHEFS



VISINFO



Hondshaai in gelei, raapjes,
plattekaas en kruiden

“

De klassieke hondshaai in gelei in een moderne variant.

FILIP CLAEYS

”



Gestoomde hondshaai
met tomaat, mozzarella
en kappertjes

“

Een zomers gerecht met frisse pure smaken.

FILIP CLAEYS

”



Gelakte hondshaai,
aubergine, noten en
champignons

“

Gelakte hondshaai met geroosterde hazelnoot, een heerlijke smaaksensatie.

FILIP CLAEYS

”



FILIP CLAEYS

van restaurant De Jonkman (2 Michelin-sterren en Gault-Millau-Chef van het Jaar) heeft als kleinzoon van een visser een bijzondere band met onze Noordzee. Hij stond mee aan de wieg van de 'NorthSeaChefs', een collectief van chefs die kiezen voor lokaal aangevoerde vis volgens de seizoenen. Zij onderzoeken hoe minder gekende bijvangst (vaak miskende vissoorten) culinair op de kaart kunnen gezet worden.



FILIP CLAEYS

"Hondshaai is zo'n miskende vis. Jammer, want met zijn aparte smaak en stevig visvlees leent hondshaai zich voor diverse bereidingen: van typische palingbereidingen tot gewoon gebakken."



Hondshaai is een kleine haaiensoort, langgerekt en slank van vorm. Hij komt in groten getale voor aan onze kust. Hondshaai heeft geen uitgesproken paaiseizoen en is het ganse jaar te verkrijgen aan een constante kwaliteit.

Zoals alle haaien is hondshaai een kraakbeenvis en bevat dus geen graten. Hij wordt schoongemaakt en gestroopt aangeboden in de handel, vaak in moten versneden. Hij lijkt dan zeer sterk op paling en werd vroeger dan ook als zeepaling verkocht. Dit is niet langer toegelaten. In tegenstelling tot paling is hondshaai een magere vissoort met gemiddeld 0,7 g vet per 100 g visvlees. Paling kan tot meer dan 20 g vet bevatten. De bereidingstoepassingen van hondshaai zijn enorm uitgebreid: van stooftopjes en dikke wintersoepen tot opgelegd in het zuur en gewoon gebakken.

HONDSHAASEIZOEN

JAN FEB MA APR MEI JUNI JULI AUG SEP OKT NOV DEC



Hondshaai in gelei, raapjes, plattekaas en kruiden (4 pers.)

hondshaai:

1 hondshaai gestroopt,
1 scheut azijn, ½ ui,
1 citroen, 1 takje tijm,
1 takje rozemarijn,
1 blaadje laurier,
peper en zout,
agar (bindmiddel)

raapjes:

4 witte en 4 gele raapjes,
kippenbouillon

platte kaas:

100 g plattekaas, olijfolie,
citroenzeste, peper en zout

ijspegels:

4 mini ijspegels (witte
radijsachtige worteltjes),
gezouten water

- ★ Spoel de **hondshaai** onder koud stromend water, dep goed droog en snijd de vis in moten. Zet de vismotten onder in water met een scheut azijn, peper en zout, de halve ui, tijm, rozemarijn, laurier en 4 schijfjes citroen. Laat het geheel zacht opkoken en zet van het vuur. Verwijder de moten uit de bouillon, ze zijn gaar als ze het visvlees loskomt van de graat, en laat afkoelen in de ijskast. Bind de bouillon met agar (verhouding 1g agar/100g vocht) en haal de koude hondshaaimoten doorheen de gelei.
- ★ Snijd de gele **raapjes** in plakken en leg in ijswater. Snijd de witte raapjes in bolletjes met een parisiënelepel en kook ze in kippenbouillon tot ze beetbaar zijn.
- ★ Kook de **ijspegels** beetbaar in gezouten water en brand ze met een bunsenbrander tot ze lichtjes gevlamd zijn.
- ★ Meng de **plattekaas** met wat olijfolie, peper en zout en citroenzeste.
- ★ Lepel 3 eetlepels gelei op de bodem van het bord en laat opstijven in de koelkast. Schik daarna de hondshaaimoten erop. Spuit de crème van plattekaas ertussen. Schik de plakjes raap, de gekookte bolletjes raap en de mini ijspegels op het bord.



Gestoomde hondshaai met tomaat, mozzarella en kappertjes (4 pers.)

hondshaai:

1 hondshaai gestroopt,
peper en zout, citroensap
8 kerstomaatjes, 1 bol
mozzarella, 1 eetlepel
kappertjes, 100 g maïsolie
4 takjes basilicum

marinade:

80 g lekjus van de mozzarella,
20 g olijfolie, 1 theelepel
fijn gesneden kappertjes,
¼ stengel bleekselder
fijngesneden, peper en zout

- ★ Spoel de **hondshaai** onder koud stromend water en dep droog. Snijd de hondshaai in gelijke moten en kruid met peper en zout. Stoom de moten 6 minuten in een stoompot of steamer. (alternatief: pocheer de moten 3 minuten in gezouten water). Besprenkel met citroensap.
- ★ Kerf een kruisje in de **kerstomaatjes**, dompel ze 10 seconden in kokend gezouten water en haal het vel eraf.
- ★ Laat de **mozzarella** uitlekken en houd de lekjus bij. Snijd de kaas in plakjes.
- ★ Maak een **marinade** met de lekjus van de mozzarella, de olijfolie, de fijngesneden kappertjes en de bleekselder. Voeg peper en zout toe.
- ★ Doe de **kappertjes** in hete maïsolie en laat ze krokant poffen.
- ★ Lepel de marinade in een diep bord. Plaats de vismotten in het midden en schik de mozzarella en de kerstomaatjes erop. Werk af met basilicum en gepofte kappertjes.



Gelakte hondshaai, aubergine, noten en champignons (4 pers.)

hondshaai:

1 hondshaai gestroopt,
30 g soja, 10 g honing,
citroensap, peper, zout,
maïsolie

aubergine:

1 aubergine, ½ teentje
look, peper, zout, olijfolie

zilveruitjes:

4 verse zilveruitjes,
gezouten water, 20 g witte
wijnazijn, 40 g olijfolie

champignons:

40 g wilde champignons,
4 witte Parijse champignons,
½ teentje look,
peper, zout, olijfolie

hazelnoten:

40 g hazelnoten

- ★ Snijd de **hondshaai** in filets, spoel onder koud water en dep droog. Kruid de visfilets met peper en zout en bak ze in een antikleefpan in zeer weinig maïsolie. Meng de honing en soja en voeg toe wanneer de visfilets bijna gaar zijn, zodat je ze mooi kan lakken. Besprenkel met citroensap.
- ★ Snijd de **aubergine** overlangs in plakken (met de mandoline). Kruid met peper, zout en look. Bak de plakken in een pan met olijfolie tot ze gaar en goudbruin zijn.
- ★ Kuis de **zilveruitjes**, kook ze kort in kokend gezouten water tot ze beetbaar zijn. Meng de witte wijnazijn en de olijfolie en laat de zilveruitjes hierin een half uur marineren.
- ★ Bak de **wilde champignons** in een pan met olijfolie en voeg peper, zout en look toe.
- ★ Snijd de **Parijse champignons** in fijne plakjes.
- ★ Rooster de **hazelnoten** in een hete pan.
- ★ Schik de hondshaafilet op een bord en leg de aubergineplak ernaast. Schik de geroosterde hazelnootjes ertussen, de gebakken champignons en zilveruitjes erop. Werk af met de fijngesneden Parijse champignons.