



# *Stijlvolle gerechten* **MET EEN VLEUGJE SAFFRAAN**

**D**e opdracht voor Philippe Waterschoot is niet direct alledaags te noemen. Wanneer je een artikel schrijft over saffraan, horen er mijns inziens ook enkele gerechten bij om uit te proberen. Voor Philippe leek geen enkele opdracht te moeilijk en dat kunnen we dan ook met al onze zintuigen waarnemen maar vooral proeven. Philippe Waterschoot heeft inmiddels zestien jaar zijn eigen restaurant in Rijkevorsel waar het prachtig pand meteen indruk maakt. Het huis, daterend van 1903, straalt klasse en rust uit. De tafels in de woonkamer zijn zorgvuldig gedekt met accenten van het handgemaakte servies van Anja Meeuwsen van PTZE. Opnieuw heb ik de eer om alles van nabij te volgen in de vernieuwde keuken. Koffie staat klaar, heerlijke zelfgebakken koekjes knipogen om geproefd te worden. De gastvrijheid en het warme onthaal staan hier zeker bovenaan het lijstje en de gerechten zijn puur. Philippe ijvert in zijn keuken voor een gezonde en verse basis met accenten die opvallen. Vandaag toont hij bijvoorbeeld een crunch met saffraan. 'Het zijn net die accenten die het bord extra oog voor detail bezorgen. Iets waar de gasten naar opkijken en met veel waardering van genieten.' Ik kan het enkel beamen en sta dan ook niet echt versted wanneer hij me in alle bescheidenheid vertelt dat hij 16/20 haalt in Gault Millau.

# *Gemarineerde koningsbrasem met Chardonnay-azijn en crunch van zonnebloempit*



## **HOE GA JE TE WERK?**

Snijd vier filets van koningsbrasem in vierkante blokjes. Kruid ze met peper en zout en zet ze koel.  
Maak een vinaigrette met 2 el Chardonnay-azijn, enkele saffraandraadjes, een snuifje fleur de sel en 4 el fruitige olijfolie. Laat de vinaigrette een nachtje trekken. Laat de blokjes brasem een tiental minuten marinieren in de vinaigrette vooraleer je het bord gaat dresseren.

Snij een snee toastbrood in blokjes en rooster het met wat gesmolten boter in de oven op 180°C. Roer deze samen met 20 g geroosterde zonnebloempitjes, 20 g grof geraspte parmezaan, een snuif grof zeezout en 1 potje saffraanpoeder in een vijzel grof tot een zandstructuur. Laat dit een tiental minuutjes drogen in een voorverwarmde oven van 120°C. Snijd 1 venkel zeer fijn en vermeng dit met een beetje sushi-azijn, peper en fleur de sel.

Dresseer je bord met de brasem, de vinaigrette, de crunch, de venkelsalade en enkele jonge groentescheuten naar eigen keuze.



# *Gebraden parelhoen doperwtjes - saffraancrème akkerzwammen*



## **HOE GA JE TE WERK?**

Maak geruime tijd op voorhand een mousse van doperwtjes. Hiervoor roer je 400 g doperwtjepuree los met 100 g kippenbouillon. Verwarm dit op een zacht vuurtje en roer er vijf blaadjes geweekte gelatine door. Zeef de mengeling en stort de mousse in een geolieide vorm. Laat de mousse minstens zes uur opstijven in de koelkast.

Snipper een sjalot en een halve stok citroengras. Laat dit samen met een buisje (0.2g) saffraandraadjes en een glas witte wijn zachtjes inkoken. Voeg er 1 dl gevogeltebouillon aan toe. Laat dit weer inkoken en voeg er daarna 1 dl room aan toe. Laat het fuseren, zeef de mengeling en kruid af met peper en zout. Schuim het op met de mixer of Bamix, net voor het opdienen.

Bak de 200 g akkerzwammetjes of andere paddenstoelen kort aan en kruid af met peper en zout en een half teentje fijngesneden look. Braad vier parelhoenborsten aan in een pan met olie en een klontje boter. Braad het daarna verder af gedurende zes minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Stoof 150g doperwtjes met een sjalotje. Snijd plakjes courgette met een schaar in de lengte. Maak fijne rolletjes van de courgette en besprenkel ze met sushi-azijn. Dresseer uw bord naar eigen keuze of zoals je op de foto kan zien.

# Soep van pomelmoes en bergamot - saffraan witte chocolade



## HOE GA JE TE WERK?

Laat eerst 100 g water met 50 g suiker opkoken en fuseer daarna met een schillette bergamot, sap van een kwart bergamot en enkele saffraandraadjes. Schil een pomelmoes 'à vif' en laat de partjes marinieren in de siroop gedurende minstens 24 uur. Voor de witte chocolademousse heb je 2 dl siroop nodig van 2 delen water en 1 deel suiker, 500 g witte chocolade, 100 g verse boter en 500 g room 40%.

Kook de suikersiroop op en laat er de chocolade samen met de boter in wegsmelten. Roer tot een homogene massa en laat het even afkoelen. Klop de room op tot yoghurt dikte en spatel deze er voorzichtig onder. Laat dit 12 uur opstijven in de koelkast.

Presenteer het geheel op het bord en strooi er een beetje geraspte bergamotschil over. Een muntblaadje geeft extra kleur aan dit heerlijke dessert.



Met dank aan:  
PHILIPPE EN LINDA WATERSCHOOT - BEVERS van restaurant **WATERSCHOOT**  
Bochtenstraat 11, 2310 Rijkevorsel  
Tel: +32(0)3/314 78 78, [www.restaurant-waterschoot.be](http://www.restaurant-waterschoot.be)