

Haute VISCUISINE

Feestmaal voor de echte liefhebber

Kalkoen of haas zijn traditionele hoofdgerechten tijdens de feestdagen, maar waarom niet eens wat anders? Zet als hoofdgerecht een kabeljauwhaasje, griet of zeebaarsfilet op tafel. De Volendammer Visspecialist Henry Schilder weet precies waarmee je je gasten culinair kunt verrassen.

Tekst Anne-Fleur Pel | Fotografie Anko Stoffels

Het is niet voor niets dat er de dag voor Kerstmis rijen voor de deur van Schilders winkel in Amstelveen staan. Het liep enkele jaren geleden zelfs zo uit de hand dat de Volendammer besloot om voortaan op de stoep een 'kerstborrel' met warme chocolademelk en kerstkransjes te organiseren voor de klanten die op hun bestelling wachten.

"Tijdens de feestdagen draaien we op volle toeren", zegt Schilder zichtbaar trots. "Bij ons halen klanten hapjes, kant-en-klare gerechten en vissschotels om hun gasten mee te fêteren. Waarom zou je ook alles zelf klaarmaken?"

Op deze manier kun je tenminste gezellig bij je gasten zitten in plaats van de hele avond in de keuken te moeten staan."

KREEFTENSOEP

Wat te denken van een paling of zalmbonbon als amuse, Japanse gegrilde tonijnssashimi vooraf, een kreeftensoep tussendoor en als hoofdgerecht een gourmetschotel de luxe met zalm, tonijn, kabeljauw, zeebaars, gambas en St. Jacobsschelpen, mét twee zelfgemaakte sausjes. Een geweldig feestmaal voor de echte visliefhebber. Schilder heeft een uitgebreid assortiment aan sei-



Henry Schilder: "Tijdens de feestdagen draaien we op volle toeren" Rechts: Serveer eens gegrilde tonijnssashimi als voorafje.



zoensgebonden vis voor je eigen culinaire hoogstandje. Maar ook uitgebreide hapjes- en borretschotels, verschillende vis-salades en -soepen, amuses en vistapas. Hij heeft zelfs verschillende soorten versgebakken vis met een speciaal ontwikkeld glutenvrij visbakmeel met bijpassende glutenvrije saus. Schilder staat voor dag en dauw op om de mooiste vis uit te zoeken. "Om 4.15 uur gaat mijn wekker. Dan maak ik een rondje langs onze vijf groothandels. Zij ontvangen dagelijks verse aanvoer van Europese afslagen, zoveel mogelijk duurzaam gevangen. Mijn vrouw zegt weleens: Waarom sta je niet een uurtje later op? Maar dat ene uurtje houdt het vak voor mij spannend. Rustig rondkijken, de kwaliteit controleren en speuren of er naast mijn bestelling nog andere mooie producten liggen die ik mee kan pikken. Vorig jaar had ik een heilbot zo groot als ikzelf. Daar krijg ik een kick van."

VERS VAN HET MES

Schilder houdt er ook van om alles rustig te kunnen klaarzetten voordat de hectiek begint van werken met zeventien mensen in één winkel. Het team van Schilder, 25 man en vrouw sterk uit Volendam, bereidt iedere dag verse producten. Behalve de vele *ready to eat*-producten kunnen klanten de hele dag bij hem terecht voor warme gebakken vis en haring vers van het mes. Klanten pakken dan ook graag 'een harinkje' uit de winkel, terwijl ze wachten. Schilder komt uit een echte vissersfamilie. Hij ging altijd met opa mee naar de visafslag en werkte later in de winkel van zijn vader, net als zijn zoon nu. Kwaliteit en diversiteit zijn voor hem heel belangrijk en de reden dat klanten van heinde en verre naar zijn winkel komen voor zijn dagelijks in huis geroekte visspecialiteiten: zalmbalms, zalmmotten, zeebaarsfilet, kabeljauwhaasjes, poon en makreelfilet. "Alles op maat gemaakt", zegt Schilder, die in 2007 en 2011 is verkozen tot visspecialist van het jaar en de waardering van zijn klanten ontving in 2015 toentertijd de prijs voor beste zelfstandig winkelier kreeg.

Op de website van de Volendammer Visspecialist zijn recepten te vinden voor diegene die dit jaar toch zelf aan de slag wil in de keuken. Een tip van Schilder: "Ik hoor vaak mensen die dure ingrediënten inslaan en het recept pas op de dag van het feestdiner voor het eerst bereiden. Mijn advies zou zijn: ga eerst een keer proefdraaien. Dat verhoogt de kans op succes."



RECEPT VOOR DE FEESTDAGEN

Griet met hazelnotenkorst, knolselderijpuree en decembergroenten

Benodigdheden (voor 4 personen)

Vis: 2 grieten van +/- 800 gram. Gefileerd zonder huid.

Korst: 60 gram hazelnoten – 120 gram gezouten boter – 100 gram kastanjechampignons – 150 panko of paneermeel – (optioneel) 5 druppels truffelolie – Peper en zout

Knolselderijpuree: 400 gram knolselderij – 280 gram slagroom – Peper en zout

Decembergroente: Boter – 120 gram spruitjes – 120 gram kastanjechampignons – Peper en zout

Garnering: 10 zoet zure Amsterdamse uitjes – 10 gram hazelnoten

Bereidingswijze

Korst: Snijd de champignons in plakjes en bak deze aan in boter. Laat ze afkoelen in de koelkast. Meng in een keukenmachine de hazelnoten, champignons, paneermeel, truffelolie, boter, zout en peper. Verspreid het mengsel tussen 2 vellen bakpapier en rol het uit tot ongeveer 2-3mm dikte, vries de korst in.

Puree: Kook de knolselderij gaar in de slagroom. Pureer de knolselderij met een staafmixer tot een gladde puree. Voeg indien nodig wat kookvocht toe, breng op smaak met peper en zout.

Griet: Breng de griet op smaak met peper en zout. Leg de grietfilet daarna op de korst en snijd de korst in de vorm van de visfilets. Leg de visfilets met de korst naar boven op een ingevet ovensplaat en bak ze gaar in 6 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

Groente: Bak de spruitjes en de champignons ongeveer 4 minuten in boter, breng op smaak met wat peper en zout.

Garner het gerecht met een paar Amsterdamse uitjes en hazelnoten.

De Volendammer Visspecialist – traiteur, Van der Hooftaan 193 in Amstelveen, 020-4410308, www.volendammer-visspecialist.nl