

HET WINNENDE LOT(TE)

# ZEEDUIVEL

vis van het jaar 2018



heerlijke recepten van NorthSeaChef Pieter Lonneville



---

## ZEEDUIVEL wint op smaak

Een schoonheidswedstrijd zal zeeduivel nooit winnen. Dat is ook geen enkel probleem, want als het op smaak aankomt is zeeduivel een te duchten tegenstander. In de winkel kan je terecht voor staart en filets van zeeduivel. Je vishandelaar heeft het vlies al verwijderd. Dat is nodig, want het vlies krimpt bij het bakken, waardoor het visvlees gaat samentrekken.

## ZEEDUIVEL geen graten, pure delicatessen

Zeeduivel bevat geen graten, wel een centraal been. Het visvlees is stevig, blank en heeft een zachte zoete smaak. Zeeduivel is een echte delicatessen met veel meer verfijning dan je ooit had kunnen vermoeden.

## ZEEDUIVEL is voor iedereen

Iedereen kan zeeduivel klaarmaken. Bakken, stoven of koken met zeeduivel kan je alle kanten op. Omdat het visvlees stevig is, is zeeduivel de ideale kandidaat voor BBQ-spiesjes, stoofpotjes, curries of soepen. Het is niet voor niets dat zeeduivel een graag geziene gast is in bouillabaisse.

---



*“Pure bereidingen, echt koken.  
Daar ga ik voor. Alles is  
zelfgemaakt. Als we het niet  
kunnen maken dan hebben we  
het simpelweg niet.”*

*“Zeeduivel is heerlijk om mee te werken. Bakken, stomen, roken, grillen, soep: zeeduivel kan alles aan. De smaak en textuur houden stand in zowel complexe als eenvoudige gerechten.”*



**Pieter Lonneville**  
NorthSeaChef  
Tête Pressée, Brugge

Pieter Lonneville is heel veel. Hij is chef in z'n eigen restaurant, heeft een traiteurwinkel met restaurantbereidingen en zet zich in voor vis uit de Noordzee via het collectief de NorthSeaChefs. De rode draad doorheen alles wat hij doet is passie voor producten van bij ons. “Je moet respect hebben voor het ambacht van de boer, de kweker, de visser”, vertelt hij daarover. Pieter werkt met wat de seizoenen te bieden hebben. “Een boer oogst op het optimale moment en met die oogst gaan wij aan de slag”. Als chef staat hij voor een eerlijke, lokale keuken. “Luister naar de natuur in plaats van naar de industrie”, dat is het motto van Pieter Lonneville en zijn team.

*“Heel fijn om ook een koud gerecht te kunnen serveren. Op het been gerookt is zeeduivel een heerlijk zomers gerecht.”*



# gerookte zeeduivel met tomatensalade, gepofte knolselder en brioche

---

ingrediënten voor 6 personen  
voorbereiding zeeduivel 2 dagen  
bereidingstijd 20 minuten

1 zeeduivelstaart van 2-3 kg  
10 g zeezout  
1 sjalot  
½ venkel  
zeste van 1 citroen  
1 tak verse tijm

20 g venkelzaad  
20 g verse as van eikenhout  
zeste van 1 citroen

500 g zoete tomaat (kerstomaat of  
cherrytomaat)  
2 gesnipperde sjalotten  
300 ml sap van zure pruimen  
200 ml pittige olijfolie

400 g briochebrood  
1 knolselder

**zeeduivel zouten** Verwijder het vel en de vliezen van de zeeduivelstaart of vraag dit aan je vishandelaar. Snijd de sjalot en venkel in stukken, rits de blaadjes van de tijm. Vermeng alles met het zeezout en de citroenzeste. Wrijf de zeeduivelstaart hiermee in, verpak luchtledig in de vacuümachine en laat 24 uur marineren in de koelkast. Verwijder de verpakking en laat de zeeduivel 1 uur ontzouten in 5 liter water. Laat daarna 1 uur drogen in de koelkast, verpakt in een propere keukenhanddoek.

**zeeduivel roken** Mix het venkelzaad, de as van eikenhout en de citroenzeste in een blender. Wrijf de ontzoute zeeduivelstaart hiermee in. Rook de zeeduivel in een warme rookkast tot de kerntemperatuur 44°C is en laat 1 dag rusten in de koelkast. Snijd het visvlees in hapklare porties van het been.

**tomatensalade** Snijd de tomaat in grove stukken of halveer ze. Meng de fijngesnipperde sjalot, pruimensap en olijfolie eronder. Breng op smaak met peper en zout.

**knolselder en briochebrood** Verwijder de aarde van de knolselder en plaats hem 2 uur in de oven op 180°C. Gepofte knolselder kan je een aantal dagen bewaren in de koelkast. Steek bolletjes of blokjes uit de gepofte knolselder. Breek het briochebrood in grove stukken en grill ze samen met de stukjes gepofte knolselder.

**afwerking** Schik de tomatensalade in een compact bordje met de stukken gerookte zeeduivel mooi zichtbaar erop. Serveer met het geroosterde briochebrood en de knolselder.

*“Een heerlijk bourgondisch  
wintergerecht.”*



# geroosterde zeeduivel met pompoenrisotto, dooierzwam en eekhoortjesbrood

---

ingrediënten voor 6 personen  
voorbereiding 1 dag  
bereidingstijd 1 uur

1 schoongemaakte zeeduivelmoot  
van 1,5 kg op been  
20 g gehakte rozemarijn  
10 g gehakte tijm  
20 g grof zeezout  
zeste van 1 citroen  
150 ml koolzaadolie

1 redcurrypompoen  
1 tak rozemarijn  
1 tak tijm  
zeste van 1 citroen  
150 ml koolzaadolie

400 g risottorijst, bij voorkeur een  
nachtje laten weken in water  
100 g gesnipperde sjalot  
20 g venkelzaad  
4 lookteentjes  
300 ml witte wijn  
600 ml kippenbouillon  
sap van ½ citroen

1 bot peterselie  
150 ml melk  
300 ml koolzaadolie  
50 g platte kaas  
sap van ½ citroen

2 stuks eekhoortjesbrood  
300 g dooierzwam  
boter om te bakken

**zeeduivel roosteren** Controleer de zeeduivelmoot op vliezen en verwijder indien nodig. Rooster de moot in een warme grillpan tot hij mooi gekleurd is. Leg de moot in een ovenschaal en wrijf hem in met de kruiden en de olie. Laat nog 15 minuten garen in een op 160°C voorverwarmde oven.

**pompoen voorbereiden** Was de pompoen en snijd ze in blokjes van 3 cm op 3 cm. Leg de pompoenblokjes in een vuurvaste schotel met de olie, rozemarijn, tijm en citroenzeste. Gaar 45 minuten in de voorverwarmde oven op 160°C.

**pompoenrisotto** Stoof de risottorijst blond aan samen met venkelzaad, look, en gesnipperde sjalot. Bevochtig met witte wijn en laat langzaam garen tegen het kookpunt. Voeg de kippenbouillon beetje bij beetje toe tot de rijst alle vloeistof heeft opgenomen, voorzichtig roerend om de rijstkorrels niet te breken. Als de rijst gaar is, meng je de stukken pompoen eronder. Breng op smaak met het citroensap.

**peterseliecrème** Voeg de peterselie bij de melk en mix fijn. Voeg de olie toe en mix tot een gladde massa. Lepel de platte kaas eronder en breng op smaak met het citroensap.

**champignons** Snijd het eekhoortjesbrood en dooierzwam in mooie plakken en bak ze in ruim boter beetgaar.

**afwerking** Het mooie stuk zeeduivel presenteer je apart in een schaal in het midden van de tafel en versnijdt je voor je tafelgenoten. Dit gaat het makkelijkst door het mes naast het been te laten glijden. Zet de risotto, de gebakken champignons en peterseliecrème in een tweede schaal op tafel of serveer in aparte borden.

*“Je zou het niet zeggen, maar dit is een heel licht gerecht.  
De groenten werden gepekeld en kort gekookt. Dat betekent  
veel smaak, zonder de beet te verliezen. Intens en licht.”*



# zeeduivel gestoomd, bonte bloemkool en schuimige kaasjus

---

ingrediënten voor 6 personen  
voorbereiding 1 dag  
bereidingstijd 30 minuten

600 g zeeduvelfilet  
50 g zeezout  
50 g gemalen mosterdzaad  
6 bladen romeinse sla

1 bloemkool in roosjes  
2 uien grofgesneden  
2 teentjes look  
zeste van 1 citroen  
50 ml koolzaadolie  
 $\frac{1}{2}$  l melk en  $\frac{1}{2}$  l water

400 g bloemkoolroosjes van  
verschillende rassen  
25 g grof zeezout  
100 ml ambachtelijke koolzaadolie  
40 g gepelde koolzaadpitjes  
sap van  $\frac{1}{2}$  citroen  
3 lente-uien in ringen gesneden

200 g belegde kaas  
 $\frac{1}{2}$  l melk  
100 ml koolzaadolie

**zeeduivel stomen** Check of alle vliezen van de zeeduvelfilet verwijderd zijn en leg hem 10 minuten in pekelt (50 g zout op 1 liter water). Dep daarna de zeeduvelfilet droog op een vel keukenpapier. Stoom de slabladen zacht boven kokend water. Rol de zeeduvelfilet door het mosterdzaad en omwikkel hem met de slabladen. Stoom het rolletje gedurende 15 minuten op 70°C.

**bloemkoolcrème** Stoof de bloemkoolroosjes, ui, look en zeste blond aan in de koolzaadolie. Giet de melk en water erbij. Laat 20 minuten koken onder deksel en 5 minuten zonder deksel. Mix alles glad.

**bonte bloemkooltjes** Doe de bloemkoolroosjes in een mengkom, strooi er zout over en laat een nacht inwerken. Kook ze nadien 2 minuten in ongezoeten water. Rooster de gepelde koolzaadpitjes (de zwarte pel moet verwijderd zijn). Meng de bloemkoolroosjes met de olie, citroensap, koolzaadpitjes en de lente-ui.

**schuim van kaasjus** Snijd de kaas in stukken en laat hem infuseren met de melk. Na 1 uur zijn voldoende kaasaroma's afgegeven aan de melk en giet je de jus door een zeef. Voeg de olie bij de jus en mix luchtig op.

**afwerking** Leg de bloemkoolcrème onderin het bord en een snede zeeduvelfilet er bovenop. Schik de lauwe bloemkoolsalade rondom en werk af met het schuim van de kaasjus.

*“Een uitgebalanceerde combinatie van smaken en structuren. Dit is best een complex recept, maar zeeduivel voelt zich ook hier perfect op z’n plaats.”*



# in boter gebakken zeeduielfilet, gnocchi, pompelmoes en romeinse sla

---

ingrediënten voor 6 personen  
voorbereiding 2 uur  
bereidingstijd 20 minuten

1 zeeduielfilet van 1 kg  
20 g salt flakes (zeezout vlokken)  
200 g boter  
3 lente-ui fijngesneden  
2x rode pompelmoes in partjes gesneden  
2 kg rijpe tomaten  
½ bol look  
1 blad laurier  
1 tak rozemarijn  
1 tak tijm  
10 g zout  
1 milde chili  
1 kg geschilde vastkokende aardappel  
100 g aardappelzetmeel  
2 teentjes look  
3 kroppen romeinse sla  
gezouten boter  
50 g Parmezaanse kaas in schilfers

**zeeduiel in bruine boter** Laat de boter bruinen in een warme pan. Kleur de zeeduielfilet langs elke zijde in de bruine boter met de salt flakes. Gaar nog 10 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C, haal uit en laat 10 minuten rusten. Net voor het dressereren de bruine boter afwerken met de lente-ui en pompelmoes.

**romesco-saus** Verspreid alle aromaten over de bodem van een vuurvaste schaal. Schik de tomaten erop, zo dicht mogelijk tegen elkaar. Plaats de schaal 2 uur in een voorverwarmde oven op 180°C. Mix daarna alles fijn en druk de saus door een fijne zeef.

**gnocchi** Kook de aardappelen gaar in gezouten water met de look, giet af laat goed drogen op het vuur. Voeg het aardappelzetmeel toe en klop alles glad met de vlinder in een keukenrobot. Draai bolletjes van de aardappelmassa. Kook ze vlak voor het serveren 1 minuut in gezouten water en haal ze door de bakjes van de zeeduiel.

**romeinse sla** Snijd de sla in twee en bak ze rustig aan op de snijkant, in gezouten boter.

**afwerking** Leg de romeinse sla op het bord met de aangebakken snijkant naar boven. Versnijdt de zeeduielfilet en schik deze tegen de sla. Haal de gnocchi door de bakjes en schik rondom op het bord. Werk af met de romesco-saus en parmezaanshilfers.

*“Fris bouillabaisse-achtig gerecht met een mediterraan karakter. Peterselie is een ingrediënt dat te weinig aandacht krijgt. Het wordt veelal gebruikt als versiering, maar het is zoveel meer.”*



# lotte met tomaat, aubergine en garnaal

---

ingrediënten voor 6 personen  
voorbereiding 2 uur  
bereidingstijd 30 minuten

1 zeeduielfilet van 1 kg  
100 g gekonfijte tomaat  
100 ml goeie olijfolie  
grof zeezout

6 voorgekookte pastavellen  
6 gepofte aubergines  
4 lente-uien in ringen gesneden  
100 g gekonfijte tomaat  
100 ml goeie olijfolie  
sap van ½ citroen  
100 g boter

2 kg pellen van garnaal of langoustines  
2 l water

2 l garnaal- of langoustinebisque  
1 knolselder, grof gesneden  
200 g uien, grof gesneden  
1 bol look, schoongemaakt  
en grof gesneden  
3 botten peterselie, grof gesneden

200 g handgepelde garnalen  
50 g belegen kaas, in snippers

**zeeduiwel** Beleg de zeeduielfilet met de gekonfijte tomaat. Plaats in een vuurvaste schaal, overgiet met de olijfolie en kruid met grof zout. Laat 15 minuten garen in een voorverwarmde oven op 150°C.

**canneloni** Plaats de hele aubergines gedurende 2 uur in de oven op 160°C. Bak de pastavellen aan 1 kant in de boter tot ze beginnen te bruinen. Snijd de gepofte aubergines open en doe het vruchtvlees in een kom. Meng de lente-ui, gekonfijte tomaat, olijfolie en citroensap eronder. Beleg hiermee de gebakken pasta, rol op en plaats 10 minuten in de oven op 160°C.

**bisque van garnaal of langoustines** Bak de pellen droog in een hoge pot, giet daarna het water erbij en laat 1 uur sudderen. Zeef de bisque.

**groene bisque** Maak een soepje met de bisque, uien, knolselder en de look. Voeg de peterselie toe op het laatste en mix de soep. Zeef door een fijne zeef en breng eventueel op smaak met citroensap. Gebruik een deel voor dit recept en vries de resterende bisque in porties in.

**afwerking** Leg de canneloni in een compact diep bord. Snij de zeeduielfilet in porties. Schik de filets in een hoek tegen de canneloni aan en giet hiertussen groene bisque. Werk af met handgepelde garnalen en snippers belegen kaas.

*“Zeeduivel of lotte is geweldig:  
een ronde, robuuste smaak en een stevige  
textuur die stand houdt in elke bereiding.  
Perfect om thuis klaar te maken.”*

Pieter Lonneville, chef en eigenaar van restaurant Tête Pressée, is een rasechte NorthSeaChef. Deze groep van gepassioneerde chefs en Noordzeevissers moedigt iedereen aan om te koken met lokale en seizoensgebonden vis, met extra aandacht voor onbekendere soorten en bijvangst.

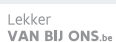
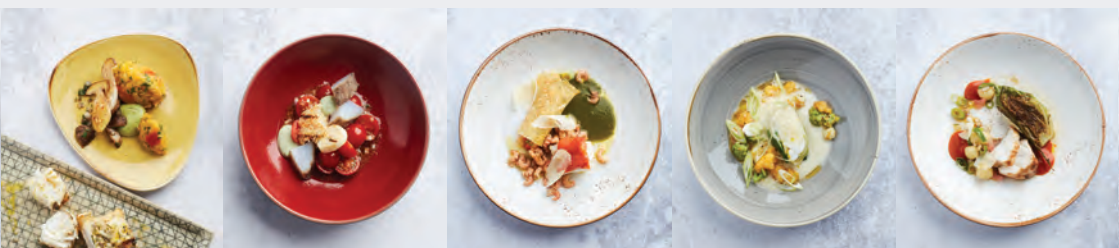
In deze uitgave serveert Pieter vijf overheerlijke zeeduivelgerechten. Dat hij met zeeduivel, ook wel lotte genoemd, aan de slag gaat, is geen toeval. De visserijsector kiest ieder jaar, samen met VLAM, een uitzonderlijke vis die extra aandacht verdient. In 2018 is zeeduivel ‘Vis van het jaar’.

Zeeduivel is superlekker en van juli tot einde maart brengen onze vissers topkwaliteit aan wal. De aanvoer is groot, de prijs scherp en het visvlees stevig met een smaak die elke liefhebber doet smelten. In de pan, de oven, gestoomd of in een soep, in elke bereiding is lotte een absolute smaakmaker.

Vissers, chefs, visveilingen en vishandel zijn het roerend eens: zeeduivel is de topper van 2018.

Een exclusieve uitgave van VLAM en NorthSeaChefs.

[www.northseachefs.be](http://www.northseachefs.be)  
[www.lekkervanbijons.be/vis](http://www.lekkervanbijons.be/vis)



Co-financiering  
Europese Unie