

OP DE HUID GEBAKKEN SNOEKBAARS

Een indrukwekkende productpresentatie en een verhaal bij de vis. Hiermee promoot visdetaillist Peter van de Laar uit Nijmegen zijn snoekbaars, die voorzien is van het Zuiderzeezilverlabel. Van de Laar zocht samen met Marcel Weber van het Kook College Wijchen voor Vissoort bereid een lekker snoekbaarsrecept uit.

DOOR BAUKJE VAN DER MEER

Peter van de Laar staat onder meer bekend om zijn haring. De Hollandse Nieuwe komt van de tweespanner Wyron 5 & 6 uit Scheveningen en wordt op zee gekraakt. Van de Laar geeft ook haringparty's, bijvoorbeeld bij de Nederlandse ambassade in Brussel. Daarnaast komen klanten graag bij Van der Laar langs voor de beste salades en gerookte zalm. "Warme, gerookte vis is één van onze specialiteiten", vertelt de visdetaillist die in zijn winkel een elektrische rookoven heeft staan. "Gerookte zalm is een hardloper, maar ook andere gerookte vissoorten doen het goed, zoals forel en tong."

Van de Laar verkoopt snoekbaars met het Zuiderzeezilverlabel. De snoekbaars ligt, met het label er nog aan, in zijn geheel in de vitrine. "Snoekbaars moet je een prominente plek in je vitrine geven", weet de ondernemer die ook proeverijen organiseert en kookworkshops geeft aan het Kook College Wijchen. "Vertel er een verhaal bij, verras mensen met recepten."

Snoekbaars is voor veel visdetaillisten een kleine vis in het assortiment. Nederlanders eten het veel minder vaak dan bijvoorbeeld Duitsers. Dankzij het Zuiderzeezilverlabel heeft Van de Laar meer bekendheid aan zijn snoekbaars gegeven, laat hij weten. Een aantal van zijn klanten vraagt specifiek naar snoekbaars met het Zuiderzeezilverlabel en wil niet meer anders. "Bijvoorbeeld restaurants. Ze willen vers en vertrouwd, het beste van het beste en daar staat Zuiderzeezilver voor."

Op de huid gebakken snoekbaars met schuim van witte wijn, roerbakgroenten en cassavechips

Ingrediënten: (voor 4 personen)

- ¼ cassavewortel
- olie om te frituren
- 3 eetlepels witte wijn
- 1 eidooier
- ½ theelepel honing
- 2 snoekbaarsfilets
- 200 gram peultjes
- 1 eetlepel nam pla
- peper en zout

Bereidingswijze:

Schil de cassavewortel en snijd twintig dunne plakken. Frituur ze krokant. Laat ze uitlekken en bestrooi ze met zout. Doe de eidooier in een steelpan. Voeg de witte wijn, peper, zout en honing toe en klop het geheel op laag vermogen luchtig totdat het gaat schuimen. Zet de grill van de oven aan. Bak de snoekbaars op de huid. Bestrooi de huidkant met zout, leg de filets in een pan met olijfolie en zet ze op het vuur. Bak ze totdat de huid krokant en de filet gaar is. Roerbak ondertussen de peultjes en blus ze af met nam pla. Breng op smaak met peper en zout. Neem een warm bord. Schep de peultjes op het bord, leg daarop de snoekbaars en drapeer de witte wijn schuim erover. Garneer met cassavechips en serveer.

Van de Laar werkt veel samen met Machiel Otten van Wijnhandel 'In de blauwe druif'. Otten adviseert een lekkere droge witte wijn bij het recept, zoals de Eser Riesling Oestricher Kabinett Trocken Rheingau (Duitsland).

Eet smakelijk!

